තල්පතේ පිළියම්

පළමුවැනි කාණ්ඩය

ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේ ප්‍රකාශනයකි

පෙරවදන

අපේ ජනතාව ආයුර්වේදය සංරක්ෂණය කිරිමට ඇති බලවත් උනන්දුව නිසා, බොහෝ අවස්ථාවලදී තමන් සතු පුස්කොළ පොත් රජයට බාර දිමට කැමැත්තෙන්ම ඉදිරිපත් වූ අවස්ථා බෙහෙවි. ආයුර්වේද හිතකාමීන් විසින් අප දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍යාංශයට පරිත්‍යාග කරන ලද පුස්කොළ පොත්වල ඇති දෑ මුද්‍රිත මාධ්‍යයෙන් ජනතාව සතු කිරිමට ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුව ගත් තැත ප්‍රශංසනීයයි.

අපේ ජාතියේ බුද්ධි ප්‍රභාව පළ කෙරෙන ජාතික හැඟීම් ප්‍රකට කෙරෙන අනගි දයාදයකි, පුස්කොළ පොත්පත්. අපේ විද්වතුන්ගේ අවධානය යොමු වී ඇති මේ මහරු උරුමයෙන් උපරිම ප්‍රයෝජන ගත යුතුව ඇත. මෙම ග්‍රන්ථමාලාව ඒ සඳහා හොඳ අත්වැලක් වනු ඇත. වෛද්‍ය ක්ෂේත්‍රයට පමණක් නොව, සංස්කෘතිය, සාහිත්‍යය, භාෂාව, සමාජ දර්ශනය ගැන පර්යේෂණ කරන්නන්ටද මෙකී ප්‍රකාශනය ස්වකීය පර්යේෂණයන්ට සාධකයක් කර ගත හැකි අගනා සම්පතකි. එවැනි මහඟු කාර්යයකට උර දී මෙම උදර ප්‍රයත්නයේ යෙදුණු දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍යාංශයේ හා ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේ නිලධාරීන්ටත් ඊට තම නොමඳ සහාය දුන් එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහනේ හා ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයේ හිතවතුනටත් සකල ආයුර්වේද හිතකාමීන්ගේ උපහාරය හිමිවේ.

තෙරුවන් සරණයි !

වි. ජ. මු. ලොකුබණ්ඩාර
සංස්කෘතික කටයුතු හා ප්‍රවෘත්ති අමාත්‍ය
සහ දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍ය

බු.ව. 2536ක්වූ උඳුවප් මස පුර 11 වැනිදා,
සංස්කෘතික කටයුතු හා ප්‍රවෘත්ති අමාත්‍යාංශයේදීය.

හැඳින්වීම

ආයුර්වේද හිතකාමීන් විසින් දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍යාංශයටත්, ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවටත් නාවින්නේ බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයටත් පරිත්‍යාග කරනු ලැබ දැනට නාවින්න ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයේ රැස් කර තබා ඇති පුස්කොළ පොත් ආශ්‍රයෙන් මෙම ග්‍රන්ථය පිළියෙල කර ඇත. මෙය, මෙවැනි ග්‍රන්ථ මාලාවක පළමුවැන්නයි.

මෙම පොත පරිශීලනය කරන ඔබ එහි භාෂාමය ඌණතා ගණනාවක් දකිනු ඇත. ඒවා හුදෙක් වැරදීමකින් හෝ නොසැලකිල්ලෙන් කළ හෝ තිබීමට ඉඩ හැරිය හෝ වැරදීම නොවේ. පුස්කොළ පොත්වල ඇති භාෂාව බොහෝවිට එහි මුල් ස්වරූපයෙන්ම තිබීමට ඉඩහැරීමට අප පෙළඹවූ හේතු දෙකක් ඇත. ඖෂධ වට්ටෝරුවල හෝ ඖෂධ සාදන ක්‍රම සම්බන්ධයෙන් පුස්කොළ පොත්වල තිබූ වචන හැකිතාක් දුරට ඒ ඒ පොත්වල තිබූ ආකාරයටම මුද්‍රණය කරන ලද්දේ දැනට ව්‍යවහාරික භාෂාවෙන් හෝ වචනවලින් එම වට්ටෝරු සැකසීමට ප්‍රයත්නයක් දරන ලද්දේ නම් පුස්කොළ පොතේ සඳහන් අර්ථයට හානියක් විය හැකිවීම ඉන් පළමුවැන්නයි. විවිධ කාලසීමාවලට අයත්වූ මෙම පුස්කොළ පොත්වල සඳහන් භාෂා විලාසය ඒ අන්දමින්ම මුද්‍රණය කිරීමෙන් වාග් විද්‍යාත්මක පර්යේෂකයන්ට එය පර්යේෂණකාරකයක් කර ගැනීමට කටයුතු සැලසීම දෙවැන්නයි. ඇතැම් පාඨකයෙක් මීට එකඟ නොවීමට පිළිවන. කෙසේ වෙතත්, මෙම ග්‍රන්ථය පිළිබඳ ඔබේ අදහස් අප වෙත දන්වන්නේ නම් එය අගය කරමු. මේ පොත් පෙළ නැවත මුද්‍රණය කිරීමේදී, අවශ්‍ය සංශෝධන කිරීම සඳහා ඔබේ අදහස් වැදගත් වනු ඇත.

තවද, මෙම පොතෙන් ආරම්භ කර මුද්‍රණය කිරීමට බලාපොරොත්තු වන අනෙකුත් පොත්වලද මෙම පොතේ සඳහන් රෝගවලට අදාල වට්ටෝරු තිබිය හැකි වගද සඳහන් කරමු. එසේම එකම වට්ටෝරුව වෙනත් පොතකද තිබෙන්නටද පුළුවන. එසේ වීමට හේතු වූයේ ඉතා ඉක්මනින් පොත් ගණනාවක් සකසා මුද්‍රණය කිරීමට සිදුවූ හෙයින් ස්ථාන කිහිපයකදී වෛද්‍යවරුන් ගණනාවක්

එම කාර්යයේ නිරතවූ නිසාය. එසේ නොවන්නට මෙම පොත මෙතරම් ඉක්මනින් ඔබ අතට පත් නොවන්නට ඉඩ තිබුනි.

මෙම පොත් පෙල සකසා මුද්‍රණය කිරීම සඳහා අපට තිබුණේ ඉතා සීමිත කාලසීමාවකි. එම කාලසීමාව තුළ පොත් හතක් මුද්‍රණය සඳහා සැකසීම හා ඒවා මුද්‍රණය කරවා ගැනීම පහසු කාර්යයක් නොවේ. එම දුෂ්කර කාර්යයේදී අපට ආධාර කළ දෙපාර්තමේන්තු නිලධාරීන් ගණනාවක් විය. ඔවුන්ගෙන් මෙම පොත සැකසීම හා සෝදුපත් කියවීම කළ නාවින්නේ බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයේ වෛද්‍ය නිලධාරිනී එච්. ඒ. ලීලා රාමනායක මහත්මියටද යතුරු ලියනය කරදුන් එම ආයතනයේ යතුරු ලේඛිකා ශාන්ති වීරරත්න හා පද්මා අබේසිංහ යන මහත්මීන්ටද ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේ යතුරු ලේඛක ඒ. ඩී. පර්සි එස්. අන්ද්‍රාදි මහතාටද, එස්. එච්. කරුණාවතී මෙනෙවියටද මුද්‍රණ කටයුතු සංවිධානය කළ ලිපිකරු ටී. සී. ටී. සේනානායක මහතාටද සැකසූ පොත් මුද්‍රණයට යෝග්‍යතාවයකින් ඇද්දැයි පරීක්ෂා කළ ජ්‍යෙෂ්ඨ විද්‍යාඥ (ආයුර්වේද) වෛද්‍ය චන්ද්‍රා කරුණාදාස මහත්මියටද මුද්‍රණ කටයුතු කඩිනමින් කරදුන් ජාතික තරුණ සේවා මුද්‍රණාලයටද පොත සකස් කිරීමේ කටයුතු අධීක්ෂණය කළ නාවින්න බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයේ අධ්‍යක්ෂ ආචාර්ය උපාලි පිලපිටිය මහතාද, විවිධ කටයුතු මගින් සහයෝගය දී අප ධෛර්යමත් කළ දේශීය වෛද්‍ය ලේකම් ජාලිය මැදගම මහතාටද මෙම පොත් පෙල සකසා මුද්‍රණය කරවා ගැනීමේදී දැඩි උනන්දුවකින් හා කැපවීමකින් කටයුතු කළ දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘතියේ ව්‍යාපෘති කළමනාකරු පී. බී. වේරගොඩ මහතාටද මුදල් සැපයූ එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහනේ නේවාසික නියෝජිත රොබට් ඉන්ග්ලන්ඩ් මහතාටද නියෝජ්‍ය නේවාසික නියෝජිත බර්නාඩ් ගාර්ෂියා මහතාටද වැඩ කටයුතු කඩිනම් කිරීමේ කාර්යයට පූර්ණ සහයෝගය දැක්වූ ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයේ ශ්‍රී ලංකා නියෝජිත වෛද්‍ය ඖන් මින්ට් මහතාටද අපගේ කෘතඥතා පූර්වක ආචාරය මෙයින් පුද කර සිටිමු.

එන්. ඩබ්ලිව්. වෙරළුපිටිය
ආයුර්වේද කොමසාරිස්.

1992 නොවැම්බර් මස 30 වැනි දින,
කොළඹ 8, ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේදීය.

මෙම පොත එළි දැක්වූ සැටි .....

තල්පතේ පිළියම ග්‍රන්ථ කාණ්ඩය ශ්‍රී ලංකා ආයුර්වේද සාහිත්‍යයට එක්වන තවත් වැදගත් පොත් පෙලකි. මෙම පොත් පෙල සැකසීමේ මූලික පියවර වශයෙන් 1985-86 වර්ෂවලදී එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහනේ ආධාර ඇතිව ශ්‍රී ලංකා රජය, ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානය සමග ක්‍රියාත්මක කළ දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘතිය යටතේ මූලාධාර ලබමින් නාවින්න බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයේ පුස්තකාලයට අයත් දේශීය පරිත්‍යාගශීලීන් විසින් පරිත්‍යාග කරන ලද පුස්කොළ පොත් අතරින් තෝරා ගත් පොත් 100ක් කියවා අත් අකුරින් පිටපත් කරනු ලැබීය. පිටපත් කරන ලද මෙම වට්ටෝරු වෛද්‍යවරුන්ගේ ප්‍රයෝජනය සදහා මුද්‍රණය කර නිකුත් කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම එහි දෙවෙනි පියවරයි. දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘතියේ දෙවෙනි අදියර යටතේ පුස්කොළ පොත් මුද්‍රණය එම ව්‍යාපෘතියේ වැඩසටහනට අයත් නොවුවද ව්‍යාපෘතියේ වැඩකටයුතු ඉටු කිරීමෙන් පසු ඉතිරිවූ මුදලින් මෙම කාර්යය සම්පූර්ණ කර ගැනීමට අනුමැතිය ඉල්ලූවිට ඊට කාරුණිකව එකඟත්වය එල කිරීම සම්බන්ධයෙන් එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහනේ නේවාසික නියෝජිතට හෝ ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයේ ශ්‍රී ලංකා නියෝජිතට අපගේ ගෞරවාන්විත ස්තුතිය පිරි නැමේ.

පුස්කොළ පොත් වැනි වටිනා වස්තුවක් සුළු ප්‍රමාණයෙන් හෝ මුද්‍රණයෙන් එළි දැක්වීමට හැකිවීම පිළිබදව එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහනේ හා ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයේ නියෝජිතයෝ අතිශයින් සංතෝෂයට පත්වෙති. එපමණක් නොව සමස්ත ව්‍යාපෘතියේ කටයුතු ඇගයීම සදහා පැමිණි බාහිර ඇගයීම් කණ්ඩායම මෙම කර්තව්‍යයේ වැදගත්කම සලකා ව්‍යාපෘතියේ කාලසීමාවෙන් ඔබ්බටද පුස්කොළ පොත් මුද්‍රණය සදහා ජාත්‍යන්තර ආධාර ලබා දියයුතු වගට නිර්දේශ කර තිබීම ප්‍රශංසාවට ලක් විය යුතුය. එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවර්ධන වැඩසටහන මෙම කාර්යය සදහා දක්වන උනන්දුව මෙයින් මනාව

පිළිබිඹුවේ. දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘතියේ ව්‍යාපෘති කළමනාකරු වශයෙන් මෙම වැඩ කොටස සාර්ථක කරගැනීමට කිසියම් දයකත්වයක් සැලසීමට හැකිවීම ගැන මම පෞද්ගලිකව සතුටු වෙමි. මුලදී පොත් 2 ක් පමණක් මුද්‍රණද්වාරයෙන් පිට කිරීමට අදහස් කළද අරපරෙස්සමින් යුතුව වැඩකටයුතු සංවිධානය කිරීමෙන්, වෙන්වූ මුදල තුළින් පොත් 7 ක් ඉතා කෙටි කාලයක් තුළදී මුද්‍රණය සඳහා සකස් කිරීමට හැකිවීම ගැන මම වඩාත් සතුටු වෙමි.

මෙම පෙරවදන ලියන අවස්ථාව වන විට එම පොත් 7 න් 4 ක් මුද්‍රණය වෙමින් පවතින අතර ඉතිරි පොත් 3 මුද්‍රණය සඳහා සැකසෙමින් පවතී. වර්ෂය අවසාන වීමට පෙර ඒවා මුද්‍රණය කර අවසන් කිරීම අපගේ බලාපොරොත්තුවයි.

මෙම හාරදූර කර්තව්‍යය ඉතා කඩිනමින් කිරීමේදී නාවින්න බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනයේ කාර්ය මණ්ඩලයත් දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම පිළිබඳ ජාතික ආයතනයේ කාර්ය මණ්ඩලයත් ආයුර්වේද කොමසාරිස් හා එතුමාගේ කාර්ය මණ්ඩලයත් දේශීය වෛද්‍ය ලේකම්තුමාත් දෙන ලද සහාය නොවන්නට ඉතා කෙටිකාලයක් තුළදී මෙම පොත් මාලාව එළි දැක්වීමට නොහැකිවනු ඇත. ඒ සම්බන්ධයෙන් ඒ සියලුදෙනාටම මගේ කෘතඥතාවය පල කරමි.

ව්‍යාපෘති කළමනාකරු වශයෙන් මගේ සේවය අවසානවීමෙන් පසුවත් විදේශාධාර ඇතිව හෝ නැතිව මෙම කර්තව්‍යය ඉදිරියටද ගෙන යනු දැක්ම මගේ අභිලාෂයයි.

පී. බී. වේරගොඩ
ව්‍යාපෘති කළමනාකරු
දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘතිය

1992 නොවැම්බර් මස 26 වැනි දින,
දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රම සංවර්ධන ව්‍යාපෘති කාර්යාලයේදීය.

කසාය

තරුණ ජ්වර :-

1. කලාදුරු අල සඳුන් ඉරිවේරිය පැපිලිය
සැවැන්තමුල් සිඩිගුරු
මේ හැම කසාය කකාරා සිසිල් වූ කල දෙනු.
තෘෂ්ණා, ජර්දි, තරුණ ජ්වර මේ හැමට ගුණවේ.

2. විළඳ දොළොස් කොතඹුරු එක් සිද්දිගරු
කලදයි. කලත් අමාරයි තුං කලදයි
යන මෙයින් පිසූ කැඳ දෙනු. තරුණ ජ්වර, ආම ජ්වර, හැම ජ්වර ගුණවේ.

3. රසකිඳ සැවැන්දරා මුල් දියමිත්ත කලාදුරු අල
සිඩිගුරු බිං කොහොඹ ඉරිවේරිය පැපිලිය
කොතඹුරු වැල් කසඹිලියා
යන මෙයින් යමසේ ගෙන කකාල කසාය දෙනු.
සියළු තරුණ ජ්වර ගුණවේ. මේ පාචනා මෘත නම්.

4. සැවැන්දර මුල් සඳුන්කුරු කලාදුරු දුම්මැල්ල
වැල් කසඹිලියා රසකිඳ දුවුසකුවු දියමිත්ත
කොසඹ කටුවැල්බටු
යන මෙයින් කකාල කසාය රාත්‍රියෙහි දෙනු. තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

5. කලාදුරු අල සිඩිගුරු කොතඹුරු රසකිඳ
දුම්මැල්ල කටුවැල්බටු මුරුවා කටුකරෝසන
බෙලිමුල්
මෙයින් කල කසායට වගපුල් චූර්ණය ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. සියළු දෝෂ පාචනව තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

6. වත්මුතු පැපිලිය බිංකොහොඹ වැල් කහඹිලියා
සිඩිගුරු
කෂාය උදේ සවස දෙන්න. තරුණ ජ්වර නසා.

7. බෙලි අරත්ත. බැවිලමුල් දේවදාරු
වෙන වෙනම දෙකලඳ බැගින් ගන්ට, කලාදුරු අල, පැපිලිය, බිංකොහොඹ වැල් කසඹිලියා, මේ වෙන වෙනම ගෙන මෙයින් කකාරණ ලද කෂාය දෙනු. සර්වාංගරුජාද, වාත ශ්ලේෂ්මාද, සන්නිපාත, තරුණ ජ්වර නසයි.

8 කොතඹුරු සිඩිගුරු

මෙයින් කකාරන ලද කසාය හෝ මෙම චූර්ණය උණුදියෙන් දෙනු. තරුණ ජ්වර නසයි.

9. කොතඹුරු අට කලදයි. සිඩිගුරු සතර කලදයි.

මෙයින් කකාරන ලද කෂාය දෙනු. අග්නිමාන්ද තරුන ජ්වර, රසාජීර්ණ, තෘෂ්ණදාහ, මේ හැම ගුණවේ.

10. කටුවැල්බටු සිඩිගුරු රසකිඳ

මෙයින් කකා ල කසායෙහි තිප්පිලි චූර්ණ දමා දෙනු. තරුණ ජ්වරයටද, කාස ශ්වාස, අග්නි මාන්ද, වාත පිත්ත ජ්වරද ගුණවේ.

11. විලඳ පලමයි කොතඹුරු එක්කලන් සමාරයි සිඩිගුරු තුන් කලදයි. සවින්ධව කලදයි

මේ හැම ගෙන කැද පිස පෙරා පොවනු. ආම ජ්වර, නිරාම ජ්වර ගුණවේ. තරුණ ජ්වර සුවයි.

12. කොතඹුරු සිඩිගුරු

මේ දෙකින් කසාය හෝ කල්ක හෝ උනුදියෙන් දෙනු. තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

13. ඉරිවේරිය පැපිලිය ශැවැන්දරා වම්මුතු සඳුන්

මේ කසාය පෙරා තිවා පොවනු. තෘෂ්ණා වමන, තරුණ ජ්වර නසා.

14. කොතඹුරු දෙභාගයට සිඩිගුරු භාගයක් එක්කොට

කසාය කකාරා පොවනු. අජීර්ණ, අග්නිමාන්ද, තරුණ ජ්වර, තෘෂ්ණා ගුණවේ.

15. රසදිය තිප්පිලි ඉඟුරු

මේ ක්‍රමයෙන් වඩ වඩා ගෙන ත්‍රස්ථවාළු මුල් යුෂින් අඹරා නැවත දැත්ත මුල් යුෂින් අඹරා සිනි හා බුලත් එක්ක අකුලාඋදය කනු. තරුණ ජ්වර නසා

16. වම්මුතු සිඩිගුරු සඳුන් ඉරිවේරිය පැපිලිය සුවඳහොට

මේ කකාල කසාය සිසිල් වූ කල දෙනු, තෘෂ්ණා තරුණ ජ්වර නසා

17. කොත්මල්ලි එක්කලන් සමාරයි සිඩිගුරු එක්කලන් සමාරයි

මේ දෙක කසාය කර දෙනු. තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

18. සිඩිගුරු ඉරිවේරිය පැපිලිය ශැවැන්දරා
වම්මුතු සඳුන්
මේ කසාය පෙරා තිවා පොවනු. තෘෂ්ණා, වමන, තරුණ ජ්වර නසා.

19. වගපුල් සිඩිගුරු
මින් තුන් කලන් ගෙන විලඳ එක්ව කැඳ පිස හුළු පෙරා උක් සකුරු හා මදක් පොවනු. වාත ශෙලස්මා තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

20. කොතඹුරු සිඩිගුරු
මේ දෙකින් කසාය හෝ කල්ක හෝ උනුදියෙන් දෙනු. තරුණ ජ්වර ගුණවේ.

21. කොතඹුරු දෙභාගයට සිද්ධිගුරු භාගයක්
එක්කොට කසාය කකාරා පොවන්න. අජීර්ණ, අග්නිමාන්ද්‍ය, තරුණ ජ්වර තෘෂ්ණා ගුණවේ.

වාත ජ්වර

1. සිද්ධිගුරු වගපුල් සීනමුල්
කලන් සතර බැගින් ගෙන ගලෙන් තෙරපා දිය අට එකට කකාරා පෙරා දෙනු.

2. සිද්ධිගුරු කලාඳුරු කහඹිලියා මුල් රසකිඳ
එකිනෙකින් තුන් තුන් කලන් ගෙන අට එකට සිඩවා පෙරාගෙන දෙනු. වාතජ්වර ගුණවේ.

3. සඳුන් ඉරිවේරිය කලඳුරු අල ඉරමුසු මුල්
රසකිඳ සැවැන්න මුල්
මේ බේත් දෙකලඳ බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා මී පැණි තුන් කලඳක් දමා බොනු.

4. වැල් කසඹිලියා රසකිඳ කලාඳුරු අල බැබිල මුල්.
කොතඹුරු සිඩිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර නසයි.

5. දියමිත්ත හීන්මිදි එළබටු මුල් බටු (කටුවැල්බටු)
සිඩිගුරු
යන මෙයින් කකාරන ලද කසාය දෙනු. වාත ජ්වර ගුනවේ.

6. රසකිඳ කලාඳුරු අල පැපිලිය සිඩිගුරු
යන මෙයින් කල කසාය

7. ආඩතෝඩා රසකිඳ කලාඳුරු අල දුම්මැල්ල
සිඩිගුරු
යන මෙයින් කල කසාය වාත ජ්වර ගුණවේ.

8. සිරිත්තේක්කු හොර අරටු කලාඳුරු අල දේවදාරු
කොට්ටන්
යන මෙයින් කකාරන ලද කසාය මද හුනුත් ගිතෙල් සීනි දමා එක්කොට දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

9. බෙලිමුල් කලාඳුරු අල රසකිඳ සිඩිගුරු යන
මෙයින් කල කසාය වගපුල් චූර්ණ ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

10. බෙලිමුල් මිදි මුල් තොටිල මුල්
පාතිපි මුල් (පලොල් මුල්) ඇද්දෙමට මුල්
මේ මහ පස්මුල් නම් වෙති. කල් යන මේ බෙහෙතට දිය නැලියකට එලකිරි පතක් එක්කොට කිරිශේෂ කොට කකාරා ගෙන එහි සීනි මී පැණි එක්කොට දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

11. පස් මුල් (බෙලිමුල්, සිහින් මිදි, තොටිල, ඇද්දෙමට, පලොල්) කෂාය.

12. මහ පස්මුල් රසකිඳ කොතඹුරු,
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

13. රසකිඳ බෙලිමුල් කලාඳුරු අල බැවිල මුල්
කොතඹුරු සිඩිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය පක්වාශය ගත වාත ජ්වරයට දෙනු.

14. වැල් කසඹිලියා රසකිඳ කලාඳුරු අල බැවිල මුල්
කොත්තමල්ලි සිඩිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසායදෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

15. වැල් කසඹිලියා කිඳි (රස කිඳ) එම්මුතු සිද්ධිගුරු
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර නසා.

16. මිරිස් (මරිච-ගම්මිරිස්) සිද්ධිගුරු බින්කොහොඹ
අරළු තිප්පිලි කටුකරෝහිනි
මේ කකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර නසා.

17 වැල් කසඹිලිය කිඳි (රසකිඳ) වම්මුතු (කලාදුරු අල)
බැබිල සිඩිගුරු කොතඹුරු

මෙයින් සකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර නැමති උරගයාට ගරුඩා මෙන් නසා.

18. කටුවැල් බටු කිඳි සිද්ධිගුරු
නෙළුම්මල (නෙලුම් අල)

මේ කසාය දෙනු. වාක ජ්වර, කාස ස්වාස අරුචි දෙඇල රුජා , සන්නිපාත යනාදිය විශේෂයෙන් නසා.

19. සිද්ධිගුරු කොත්තමල්ලි බෙලිමුල් කටුවැල් බටු
රසකිඳ

මේ හැම සරියේ ගෙන කසාය සකාරා දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

20. වැල්කසඹිලියා රසකිඳ වම්මුතු බැබිල
කොතාඹුරු සිඩිගුරු

මේ සමභාග ගෙන කසාය සකාරා වගපුල් චූර්ණ දමා කලතා පොවනු.

21. වැල්කසඹිලිය රසකිඳ බෙලි මුල් කලාදුරු අල
බැබිල මුල් කොත්තමල්ලි සිඩිගුරු

යන මෙයින් සකාල කසාය දෙනු. වාත ජ්වර ගුණවේ.

22. රසදිය පුස්කර ගන්ධක හිරියල්
වගපුල් සිඩිගුරු

මෙයින් කලඳ කලඳ ගෙන, මිරිස් කාලයි, වච්චනාවි කාලයි, මෙකී දේ කීකිරිඳිය යුසින් අඹරා මිරිසට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙනු.

23. රසකිඳ බෙලිමුල් කොත්තමල්ලි සිඩිගුරු

මෙයින් සකාල කසාය දෙනු

24. වැල්කඹිලියා රසකිඳ කලාදුරු අල බැබිල මුල්
කොත්තමල්ලි අරත්ත අල වියලි ඉඟුරු

කෂාය

25. බෙලිමුල් කලාදුරු රසකිඳ සිද්ධිගුරු
කසාය.
තිප්පිලි චූර්ණය දමා දෙනු.

26. වැල්මී කලං 12 ක් දමා අට එකට සිඳුවා දෙනු.

27. වෙනිවැල් ඇසල පොතු වම්මුතු තිඹකුරු
කසාය දෙනු.

28. වැල්කසඹිලියා රසකිඳ කලාඳුරු අල බැවිල මුල්
කොත්තමල්ලි සිද්ධිගුරු එලබටු මුල්
කෂාය.

29. බෙලිමුල් කලාඳුරු අල රසකිඳ සිද්ධිගුරු
දෙබටු (එලබටු මුල් - කටුවැල්බටු මුල්)
කෂාය.

30. රසකිඳ බෙලි මුල් කලාඳුරු අල බැවිල මුල්
කොත්තමල්ලි සිද්ධිගුරු
කෂාය

31. සිද්ධිගුරු වගපුල් සීනමුල්
කලන් සතර බැගින් ගෙන ගලෙන් තෙරපා දිය අට එකට කකාරා පෙරා දෙනු.

32. සිද්ධිගුරු කලාඳුරු අල කසඹිලියා මුල් රසකිඳ
එකිනෙකින් තුන් තුන් කලන් ගෙන කසාය

33. සඳුන් ඉරිවේරිය කලාඳුරු ඉරමුසු
රසකිඳ සැවැන්න මුල්
කෂාය.

පිත්තජ්වරයට

1. ඉරිවේරිය සඳුන් කුකුරු මුවන් වම්මුතු
රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං
මේ හැම සමභාග ගෙන කකාරා පෙරා මී පැනි සහ දෙනු.

2. මුද්දරප්පලම් නාමල් රේනු වැල්මී මහනෙල් අල
ඉරමුසු
කෂාය දෙනු.

3. උක් දඬු සඳුන් ඉරිවේරිය සුවඳහොට
කෂාය දෙනු

4. වැල්මී මුද්දරප්පලම් ඉරමුසු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

5. අරළු එලබටු මුල් සිද්ධිගුරු වම්මුතු
කුළුරැත

මේ කසායෙහි ඇසල පැති ලා දෙනු. තුන් දොසින් අමුර්ජා, වෙවුළුම්, දාහ, පිපාසා, මෙයින් අළුත වූ පිත්තජ්වර නසා.

6. කලාදුරු අල සඳුන් කුරුඳු ඉරිවේරිය
රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං
මී පුප්

මෙයින් කකාල කසායට මී මුසුව දෙනු. පිත්තජ්වර ගුණවේ.

7. සාතා වාරිය රසකිඳ වැල්මී ශැවැන්දරා මුල්
ඉරමුසු සඳුන් කුරුඳු
මෙයින් කකාල කසාය සීනි මී හෙව දෙනු.

8. රසදිය කලඳයි ගන්ධක දෙකලඳයි තඹසුනු කලඳයි අභ්‍රක කලඳයි

මේවා අඹරා කන්සා කොල යුසින් පුට තුනක් දෙනු. කීකිරිඳිය කොල යුසින් පුට තුනක් දෙනු කතුරු කොල යුසින් පුට තුනක් දෙනු. රත්නෙටුල් මුල් යුසින් පුට තුනක් දෙනු. ඉහුරු යුසින් පුට තුනක් දෙනු. මේ සුයකී පුටයෙන තබාගෙන් මින් මංචාඩි දෙකක බර ගෙන ඉහුරුයුෂින් සීනියෙන් දෙනු පිත්තජ්වර නසා.

9. කලාදුරු අල සඳුන් කුරු ඉරිවෙරිය රසකිඳ
සිද්ධිගුරු ඉරමුසු මුල් උක් දඬු සඳුන් රේනු

මෙයින් කකාරණ ලද කසාය

10. හාතාවාරිය වැල්මී සැවැන්දරා මුල් ඉරමුසු
සඳුන් කුරු රසකිඳ
මෙයින් කළ කසායට සීනි එත්කොට දෙනු. පිත්ත ජ්වරයද පිත්ත භ්‍රමයද ගුණවේ.

11. වැල් කසඹිලියා පැපිලිය කලාදුරු අල බිං කොසඹ
කටුවැල් බටු කටුකරෝහිනි
යන මෙයින් කළ කෂාය දෙනු.

12. ඉරිවේරිය සඳුන් කුකුරු මුවන් වම්මුතු
රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං
මේ හැම සම භාග ගෙන කකාරා පෙරා මී පැති සමග දෙනු.

13. මුද්දරප්පලම් නාමල් රේණු වැල්මී මහතෙල් අල
ඉරමුසු
යන මෙයින් කකාල කෂාය දෙනු.

14. මූං උක් දඬු සඳුන් ඉරිවේරිය
සුවඳහොට
කකාල කෂාය දෙනු.

15. වැල්මී මුද්දරප්පලම් ඉරමුසු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

16. කලාඳුරු අල සඳුන් ඉරිවේරිය රසකිඳ
සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං මී පුප්
මෙයින් කකාල කෂාය මී මුසුව දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

17. හාතාවාරිය රසකිඳ වැල්මී ශැවැන්දරා මුල්
ඉරමුසු සඳුන්
මේ හැම කෂාය කකාරා සීනි මී පැනි එක්කොට දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

18. ශැවැන්දරා මුල් වැල්මී සිද්ධිගුරු ඉරිවේරිය
මේ හැම කෂාය කකාරා දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

19. නාමල් රේනු වැල්මී තෙළුම් ඉරමුසු
මේ හැම කසාය කකාරා දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

20. වම්මුතු සඳුන් ඉරිවෙරිය රසකිඳ
සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං වැල්මී
මේ හැම සරියේ කසාය කකාරා ගෙන මී පැනි එක්කොට දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

22. ලොත් සුඹුලු මාතෙල් අල රසකිඳ පියුං රේනු
ඉරමුසු
මේ හැම කශාය කකාරා සීනි එක්කොට දෙනු. පිත්තප්වර ගුණවේ.

23. කලාඳුරු අල රසකිඳ මුද්දරප්පලම් පත්පාඩගම්
කටුකුරෝහිනි
මෙයින් කකාල කසය දෙනු.

24. කලාඳුරු අල සඳුන් ඉරිවේරිය රසකිඳ
සිද්ධි ඉඟුරු සූරිය මුල්
කෂාය දෙනු.

25. කොට්ටං වැල්මී
කසාය තිවා මීයෙන් දෙනු.

26. කලාඳුරු අල ඉඟුරු සඳුන් ඉරිවේරිය
පැපිලිය ශැවැන්න
කසාය දෙනු.

27. කලාඳුරු අල සඳුන් කුරුඳු ඉරිවේරිය
රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං
මී පුප් මෙයින් කකාල කසායට මී මුසුව දෙනු. පිත්තජ්වර ගුණවේ.

28 සාතාවාරිය රසකිඳ වැල්මී ශැවැන්දර මුල්
ඉරමුසු සඳුන් කුරුඳු
මෙයින් කකාල කසාය සීති මී හෙව දෙනු. ගුණවේ.

29. සාතාවාරිය රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු
සෙංකොට්ටං වැල්මී
මෙයින් කකාල කසායෙහි මී හෙව දෙනු. පිත්තජ්වර ගුණවේ.

30. සමන් පිච්ච කලාඳුරු කහඹිලියා මුල් රසකිඳ
සිද්ධිගුරු ඉරමුසු මුල් සෙංකලතිරි කොට්ටං
වැල්මී
මෙකී බේත් එක්කලත් හමාර බැගින් ගෙන අට එකට සිඳුවා මී පැණි තුන් කලඳක් එක්කොට උදය දෙනු. පිතින් හටගත් උන නැසේ.

31. ඉරිවේරිය සඳුන් කුකුරුමුවන් වම්මුතු
රසකිඳ සිද්ධිගුරු ඉරමුසු නාමල් රේණු
කොට්ටං
මේ හැම සමභාග ගෙන කකාරා මී පැණි සමග දෙනු. පිත්තජ්වර ගුණවේ.

32. වැල්මී කලාඳුරු අල මුද්දරප්පලම් ඉරමුසු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. පිත්තජ්වර ගුණවේ.

33. වම්මුතු මුද්දරප්පලම් සඳුන් නාමල් රේණු
ඉරිවේරිය කිඳි සිද්ධිගුරු ඉරමුසු කොට්ටං
වැල්මී
කකාල කසාය තිවා මී සහිතව දෙනු. පිත්තජ්වර නසා.

34. මුද්දරප්පලම් කිඳි පැපිලිය
කෂාය දෙනු.

35. කලාඳුරු අල   මානෙල් අල   රසකිඳ   මුද්දරප්පලම්
පැපිලිය   ඇසල පොතු
යන මෙයින් කල කෂායෙ හි මී හෙව දෙනු.

36. ඉරමුසු   පියුම් රේණු   දෙසඳුන්   කොත්තමල්ලි
කලාඳුරු අල   මුද්දරප්පලම්   පැපිලිය   ඇසල පළු
යන මෙයින් කකාල කසාය මී පැණි හීනි එක්කොට දෙනු.   පිත්තජ්වර ගුණවේ.

37. සඳුන්   සැවැන්දරා මුල්   වැල්මී   සිඩිගුරු
ඉරිවේරිය
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

38. වැල් කසඹිලියා   පැපිලිය   කලාඳුරු අල   බිංකොසඹ
කටුවැල්බටු   කටුකරෝහනී
යන මෙයින් කකාල කසාය.

39. දුම්මැල්ල   සුදු හඳුන්   මුද්දරප්පලම්   පැපිලිය
මෙයින් කල කසාය දෙනු.

40. ලොක්සුඹුළු   මහනෙල් අල   රසකිඳ   තමර අල
හිරමුසු
යන මෙයින් කල කෂාය සීනි එක්කොට දෙනු.

41. පැපිලිය කෂාය සීනි එක්කොට දෙනු.

42. කුළුරැණ   ඇද්දෙමට   කෙලිඳ
යන මෙයින් කකාල කෂාය දෙනු.

43. මහනෙල් අල   එලඇඹිල   පියුම් අල   හෙල්මැලි
රත්මහනෙල්
වැල්මී කෂාය

44. ඉරමුසු   පියුම්අල   සැවැන්දර   මීපුප්
දෙසඳුන්   ඇද්දෙමට   වැල්මී
කෂාය

45. කලාඳුරු අල   අරළු   මුද්දරප්පලම්   කටු කරෝහිණී
ජාතීඵල   පැපිලිය
යන මෙයින් කල කෂාය දෙනු.

46. කුළුරණ කල්ක හෝ සීනි එක්කොට දිය කොට දෙනු.

47. මුද්දරප්පලම්   රසකිඳ   පැපිලිය   කලාදුරු අල
කටුකරෝහිණී   ඇසල දළු
යත මෙයින් කකාරණ ලද කෂාය දෙනු. පිත්තජ්වර, ප්‍රලාපද, මුවෂී ද, දාඝ ද, මූක දෝෂ යත මෙකී දෝස ගුණවේ.

48. රසකිඳ   ආඩතෝඩ   බිංකොසෙඹ   පැපිලිය
යත මෙයින් කල කෂාය දෙනු.

49. සිද්ධිගුරු   වැල්කසඹිලියා   කලාදුරු අල
යත මෙකී බෙහෙත් තුන එක බාග ද දවිභාගද, ත්‍රිභාගද බැගින් ගෙන හෙවෑ සිඩිගුරු දෙබාගය, වැල් කසඹිලියා සතර කලදයි කලාදුරු අල සකලද්ද් ක්‍රමයෙන් ගෙන කසාය කකාරා දෙනු.
ජ්වර, මූර්ච්ඡා, රත්පිත් ගුණ වේ.

50. මුං   සිඩිගුරු   කොතඹුරු
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.
පිත්ත ජ්වර, තෘෂ්ණා දාහ, රත්පිත් යත මෙකී දෙ ගුණ වේ.

කළු ජ්වරයට

1. කලාදුරු අල   සිද්ධිගුරු   බැවිල මුල්   දේවදාරු
දියමිත්ත   තිප්පිලි මුල්   තිප්පිලි
කෂාය.

2. දුම්මැල්ල   රසකිඳ   කොසඹ   කලාදුරු අල
තිපල්   දේවදාරු   කොට්ටන්   තිප්පිලි
ඇසැල
මෙයින් කල කසාය දෙනු.

3. තිබකුරු   සිද්ධි ඉඟුරු   වදකසා   වගපුල්
ඇසලපොතු   අරළු   කටුකරෝහිනි
කෂාය කර දෙනු.

4. වගපුල්   ඇසලපොතු   ත්‍රිස්ඵවාලු   කලං 1 බැගින්
අරළු එපමනයි කල්ලි පාක්කු තුත් කලදයි සිවිය, දේවාදාර, සිද්ධි ඉඟුරු කසා දෙනු.

5. කලාදුරු සිද්ධිගුරු බැබිල මුල් දේවදාරු
දියමිත්ත තිප්පිලි මුල්
කෂාය

6. කටුවැල්බටු වංඇපල දියමිත්ත සිද්ධිගුරු
කෂාය

7. සිද්ධිගුරු බැබිල මුල් කලාදුරු දියමිත්ත
කෂාය.

8. කටුවැල්බටු වංඇපල දියමිත්ත සිද්ධිගුරු
සුවඳකොට්ටම්
කෂාය.

9. සුවඳහොට එලබටුමුල් සිද්ධිගුරු
මේ කසාය කකාරා පෙරා එහි වගපුල් කලඳක් දමා පොවනු.

10. එලබටු මුල් සිඞිගුරු වන්ඇපලමුල් දේවදාරු
යන මෙයින් කකාල කසායට තිකුළු චූර්ණ ප්‍රතිවාප දමා දෙනු.

11. සිවිය වැලේ මුල් කටුකරෝසන අරළු දේවදාර
වියලි කහ
මෙකී දෙය සමසේ පලමක් ගෙන කකාරා දෙනු.

12. කරාබු මුලේ පොතු කොසඹ පොතු දුම්මැල්ල මුල්
කැසි පිස්සන් මුල් සීත්මැඩ මුල් කටුකරෝහනී
මෙකී දෙය කකාරා දෙනු.

13. එලබටු මුල් සිද්ධිගුරු රසකිඳ
මේ කසාය කකාරා පෙරා එහි වගපුල් කලඳක් දමා පොවනු.

14. කලාදුරුඅල සිද්ධිගුරු බැවිල මුල් දේවදාර
දියමිත්ත. තිප්පිලි මුල්
කකාරා දෙන්න.

15. කටුවැල්බටු රසකිඳ ආඩතෝඩ දියමිත්ත
සිඞිගුරු
මේ හැම සම කොට ගෙන කසාය කකාරා මී පැණි එක්කොට දෙනු.

16. රුක්අත්තනපොතු රසකිඳ කොසඹ පොතු
මෙයින් කකාල කසාය මීපැණි එක්කොට දෙනු.

17. පිප්පල්‍යාදි ගණයෙන් කකාල කසාය හෝ දෙනු.
(පිප්පල්‍යාදි ගණ නම් වගපුල්, රත්නෙටුල්, වදකහ, කෙලිඳ ඇටත්, වගපුල්, තිප්පිලි මුල්, වංමුතු, සිඩිගුරු එත්සාල්, අතිවිඩයම්, රුහැතිය, සිවිය, මිරිස්, අසමෝදගම්, සිරිතේක්කු, මුරුවා, තොටිල) කළුදුරු අබ පෙරුංකායම්, කුළුරැත වලගසාල් මේ පිප්පල්‍යාදි සත නම් වේ.

18. කුළුරැත අරළු දේවදාරු කසා
යන මෙයින් කකාල කසාය

19. දියමිත්ත කටුකරෝහනී වෙල්ලිප්පරිත්ති කරඳ
සිරිල කොසඹ දුම්මැල්ල
යන මෙයින් කකාල කෂාය.

20. මිරිස් මගුල්කරඳ ඇද්දෙමට හෝ රසකිඳ
යන මෙයින් කකාල කසාය.

21. නාමල් රේණු දෙකසා තකුල් කුළුරැණ
දුම්මැල්ල කෙලිඳ
යන මෙයින් කකාල කසාය.

22. සිඩිගුරු වැල්කසඹිලියා ආඩතෝඩා කලාදුරු අල
යන මෙයින් කකාල කසාය.

23. ඇසල කෙලින්ද පොතු මුරුවා තල
කොලඹු
යන මෙයින් කකාල කසාය.

24. කටුකරෝහිනී කහ කෙලිඳ නාමල් රේණු
තිකුලු
මේ හැමින් කකාල කසාය

25. බිං කොහොඹ කටුවැල්බටු සිඩිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය.

26. වංමුතු දුම්මැල්ල සිඩිගුරු
යන මෙයින් කල කසාය.

27. කුළු රත අරළු සිවිය මුර් දේවදාරු
වන මෙකී බෙත් සම හාග ගෙන කකාල කෂාය

28. තිප්පිලි ඉඟුරු
කෂාය කර දෙනු

29. සිද්ධිගුරු දෙවදුරු පුස කොල දේවදාරු
අරත්ත කසඹිලියා කලාදුරු අල
මෙයින් කකාල කසාය

30. මිරිස් මගුල් කරඳ පොතු ඇත් දෙමට පොතු
ඇත් දෙමට ගෙඩි
මෙයින් කකාල කෂාය

31. තාමල් වැනිවැල් සිද්ධිගුරු වගපුල්
මිරිස් කුළු රත කෙලිඳ ඇට
කකාල කෂාය

32. සිද්ධිගුරු වැල් කසඹිලියා වං ඇපල කලාදුරු අල
කකාල කෂායි.

වාත පිත්ත ජ්වරයට

1. ත්‍රිපල් ඉඹුල් ඇසල ආඩතෝඩ
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. වාත පිත්තජ්වර ගුණවේ.

2. වැල්මී ඉරමුසු මුද්දරප්පලම් මීපුප්
සඳුන් මහනෙල් ඇද්දෙමට පියුම් අල
ලොත්සුඹුළු තිපල් පියුම් රේණු බොරළුදමනු
සැවැන්දරා මුල්
මේ හැම සමභාග ගෙන මේ හැම හාල්පාතුවේ ඌරුවත්ඩ තබා උදය මී පැණි විලඳ ගෙඩි හීනටි එක්කොට දෙනු. වාත පිත්තජ්වර, පිපාසද, මුර්ජාද, වමනද, රත්පිත්, ශ්‍රම මේ හැම ගුණවේ.

3. සඳුන් ලොත් සුඹුළු බොරළු දමනු. වැල්මී
ඉරමුසු පියුම් රේණු
යත මෙයින් කකාල කසාය ශර්කරා මී පැණි එක්ව දෙනු. වාත පිත්තජ්වර ගුණවේ.

4. මුද්දරප්පලම් මී පුප් වැල්මී ලෝපස්
බුළු ඇද්දෙමට ඉරමුසු කලාදුරු අල
නෙල්ලි පියුම් රේණු පියුම් අල කෙඹුදැලි
සදුන් අන්දර මුල් මානෙල් අල බොරළු දමනු.

මෙහැම තලා දියෙහි ලා රැයක් උනරු වන්ඩ තබා සිහිල් වූ කළ පිච්චමල් දමා සුවඳ කවා විළඳ ගෙඩි මී පැණි සීනි එක්කොට දෙනු.

වාත පිත්තජ්වර පාණකයයි ජර්දි මුච්ජා දාහ භ්‍රම වූ රත්ත පිත්ත පිපාස කා මලා හැම ගුණවේ.

5. අරළු එලබටු මුල් සිද්ධි ගුරු

මේ කසාය කකාරා පෙරා වග පුල් චූර්ණ කර කලදක් දමා දෙනු.

6. අරළු බුළු නෙල්ලි ඉළුක් මුල්
අරත්ත ඇසල ආඩතෝඩ

මේ හැම කෂාය කකාරා දෙනු. වාත පිත්තජ්වර ගුණවේ.

7. කොත්තමල්ලි රසකිඳ නෙල්ලි

මේ හැම දෙකලඳ දෙකලඳ ගෙන කසාය කකාරා සීනි මී පැණි දෙකලඳක් එක්කොට දෙනු. වාත්පිත්තජ්වර ගුණවේ.

8. තාමල් රේණු තිප්පිලි කහ නෙල්ලි
ඉරිවේරිය

මේ හැම ශරීයේ ගෙන චූර්ණකොට මේචූර්ණය දොලොශ් කලදක් උණු දියෙන් කලතා දෙනු. වාතපිත්තජ්වර ගුණවේ.

9. වැල්මී මුද්දරප්පලම්

කකාරා කෂාය පොවනු. වාත ශෙලෙස්මා ජ්වර නසා.

10. දෙවදාරු පැපිලිය දම් දිවුලාවු
වද කසා කොත්තමල්ලි ඇද්දෙමට අරළු
සිද්ධිගුරු

මෙයින් කකාල කසායෙහි පෙරුත්කායත් මුසු කොට මී පැණි අනා වැඩිව පොවනු. වාත ශෙලෙස්මා ජ්වර ආදිය නසා.

11. වැල්මී බැබිල අරළු බුළු
නෙල්ලි කිඳි

මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

12. කසා වෙනිවැල්, කලාදුරු අල ශැවැන්දර
වැල්මී

කකාල කසාය මී මුසු කොට පොවනු.

13.
අරළු
නෙළුම් කෙශරු
බුළු
හෙල සඳුන්
නෙල්ලි
කුළුරැත
දේවදාර
බොරුළු දමනු.

මෙයින් කකාල කෂාය පොවනු.

14.
සිද්ධිගුරු
අරළු
දුම්මැල්ල
උපුල් කොල
වගපුල්
බුළු -
කොසඹ
මිරිස්
නෙල්ලි
කෙලිඳ ඇට
කලාඳුරු අල
කුළුරැණ
බිං කොසඹ

මෙයින් කකාල කෂාය දෙනු.

15.
වද කසා
රත්නිටුල් මුල්
සුදුළූනු
තිප්පිලි
බටු මුල්
එලහි තෙල්
අරළු
සෛන්දව ළුනු
මිරිශ්
සිද්ධිහුරු
මෙකී දෙය සම භාග කොට ගෙන ආඩතෝඩා කොල ඉස්මෙන් කසාය කකාරා බොනු.

16.
කුකුරුමාන් ගෙඩි උරච්චි කොට
තල තෙල්
පල්මාතික්කම්
මී පැණි

එක්කොට ලේහ කරනු.

17.
කිතුල් පැණි පතයි
මී පැනි පතයි
දෙසි ඇඹුල් පතයි
මේ හැර අමු ඉඟුරු පතක් යංතම් තලා දමා බඳුන මැටි බිම සාරා තිබා තුන් දවසකින් ඇරගෙන පොවා ඉඟුරු පලු එකහමාර එකහමාර උදය සවස බැද තුන් දවසක් වලදනු.

වාත කඵ ජ්වරයට

1.
දුම්මැල්ල
කොසඹ
ආඩතෝඩා
රසකිඳ
දේවදාරු
ඇසල
සිරිතේක්කු
යන මෙයින් කකාල කසාය මී පැණි එක්කොට දෙනු.

2.
කසා
වැල්මී
වෙනිවැල්
ඇසල පොතු
වම්මුතු
සුවඳහොට
කෂාය.

3.
දේවදාරු
වදකසා
සිද්ධිගුරු
පැපිලිය
කොත්තමල්ලි
බින්කොහොඹ
සිරිතේක්කු
ඇත්දෙමට
කලාඳුරු අල
අරළු
කෂාය.

4. දුම්මැල්ල
වත්ඇපල
දේවදාරු
සිරිතේක්කු
කොසඹ
රසකිඳ
ඇසල

කෂාය.

වාත ශෙලස්මා ජ්වරයට

1. කටුවැල්බටු
සිඩිගුරු
රසකිඳ

යන මෙයින් කකාල කෂාය. තිප්පිලි චූර්ණය ප්‍රතිවාප දමා දෙනු.
මින් වාත සෙලෙස්මා ජ්වරයද, ස්වාස කාස පීනස රුජා යන මේ හැම ගුණ වේ.

2. දේවදාරු
පැපිලිය
සිරිතේක්කු
කලාඳුරු අල
වදකහ
කොත්තමල්ලි
ඇද්දෙමට
අරළු
සිඩිගුරු
බිංකොහොඹ

යන මෙයින් කල කෂායෙහි මදක් පෙරුත්කායම් මී පැණි එක්කොට දෙනු.
කළුවාත ජ්වර හික්කාද ස්වාස ගලග්‍රහ දෝෂ යන මේ හැම ගුණ වේ.

3. දසමුල්
වැල්කසඹිලියා
රසකිඳ
ආඩතෝඩා
සිඩිගුරු
කලාඳුරු අල
බිත්කොහොඹ
පැපිලියා
කොට්ටම්

යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.
කළුවාත ජ්වර, සන්නිපාත ගුණවේ.

4. දසමුල්නම්
බෙලි,
මිදි
කොට්ල
ඇද්දෙමට
පලොල්
අස්වැත්ත
එඬරු
පුස්වැත්ත
එලබටු
කටුවැල්බටු

යන මේ දසමුල්ය.

5 කසා
කෙලිඳ
කටුකරෝහනි
සිද්ධිගුරු
මිරිස්
තිප්පිලි
බිං කොසඹ
එලබටු
කටුවැල්බටු

කෂාය

6. ඇසල මුල්
ඉරිවේරිය
දුම්මැල්ල
සිද්ධිගුරු

කසාය

7. කටුකරෝහිනි
වම්මුතු
සිද්ධිගුරු
කටුවැල්බටු
දේවදාරු
දියමිත්ත
ඉරමුසු

කසාය.

8	**කොසඹ කුරු හිඟුරුපියලි කසාය**	සිද්ධිගුරු බිං කොසඹ	රසකිඳ	දේවදාරු
9.	**දේවදාර සිරිතේක්කු ඇත්දෙමට කෂාය.**	සුවඳහොට කලාදුරු අල අරළු	පැපිලිය වදකසා සිද්ධිගුරු	වැල්මී කොත්තමල්ලි බින්කොහොඹ
10.	**දුම්මැල්ල කොසඹ කුරු කෂාය.**	වත්ඇපල රසකිඳ	දේවදාරු ඇසල	සිරිතේක්කු
11.	**තිප්පිලි සෙන්ධව කෂාය.**	වදකසා	මිරිස්	සිද්ධිගුරු
12.	**කසා වැල්මී කෂාය.**	වෙන්වැල් ඇසල	වම්මුතු	සුවඳහොට
13.	**වැල්මී තිපල් කසාය**	බැබිලකොල රසකිඳ	කොසඹ පොතු	දුම්මැල්ල
14.	**කටුවැල්බටු කසාය.**	කිඳි	සිද්ධිගුරු	නෙළුඹල
15.	**අස්වැන්න සිද්ධිගුරු කසාය.**	රසකිඳ කටුවැල්බටු	පැපිලිය	කලාදුරු අල
16.	**කලාදුරු කසාය.**	එලබටුමුල්	දියමිත්ත	කොට්ටම්
17.	**සාරණ මුල් කළුදුරු කසාය**	බැබිල මුල්	ඉඟුරු	සුදුළූනු
18.	**දේවදාර**	හඳුන්	සෙන්ධවළුනු	අමුකපුරු

කටුකරෝහිනී අත්තන මුල් කලාදුරු අල සතකුප්ප
සැබෝ ඇට වැල්කසඹිලියා මුල් කොට්ටන්
අමුකපුරු
කසාය.

19. වගපුල් සිඩිගුරු
මිත් තුන් තුන් කලද ගෙන විලද එක්ව පිස හුළු පෙරා උක් සකුරු හා මදක් පොවනු.

20. කසා වතුවැල් වම්මුතු සුවදහොට
වැල්මී ඇසලපොතු
කසාය.

21. දේවදාර පැපිලිය සිරිතේක්කු කලාදුරු අල
වදකහ කොත්තමල්ලි ඇත්දෙමට අරළු
සිඩිගුරු බිත්කොසඹ
කසාය

22. දුම්මැල්ල වත්සූපල දේවදාර සිරිතේක්කු
ඇසල කොසඹකුරු රසකිඳ
කසාය

23. තිප්පිලි වදකසා මිරිස් සිද්ධිගුරු
සෛන්ධව
කසාය

කළු පිත්තජ්වරයට

1. වැල්මී බැබිල දුම්මැල්ල කොසඹ
රසකිඳ තිපල්
මෙයින් කකාල කසාය තිවා දෙනු.

2. වගපුල් කටුවැල්බටු වම්මුතු සුවදහොට
දියමිත්ත පැපිලිය කිඳි සිද්ධිහුරු
මේ කසාය දෙනු.

3. බැබිල දුම්මැල්ල තිපල් වැල්මී
වම්මුතු කුළුරැත කිඳි කෙලින්ද

පැපිලිය
මේ කසාය මී හා දෙනු. කළ පිත්තජ්වර නසා.

4. වං ඇපල මල් පොඩි කොට ස්වරස ගෙන සකීරා හා මී පැණි එක්ව පොවනු. පිත්ත කළ ජ්වර, රත්පිත්ත කාමලා ගුණ වේ.

5. වැල්මී බැබිල කොළ-පොතු දුම්මැල්ල
රසකිඳ
මේ හැම කසාය කකාරා පොවනු. කළ පිත්ත ජ්වර ගුණවේ.

6. කසා වෙනිවැල් වම්මුතු සුවඳහොට
වැල්මී ඇසල පොතු
යන මෙයින් කසාය කකාරා එලගි තෙල් මී පැණි එක්කොට පොවනු

7. වැල්මී බැබිල කොල තිඹ පොතු දුම්මැල්ල
තිපල් රසකිඳ
මේ හැම කසාය කකාරා පොවනු. කළ පිත්ත ජ්වර ගුණවේ.

සන්නිපාත ත්‍රිදෝෂ ජ්වර

1. තිප්පිලි වද කසා මිරිස් සිද්ධිගුරු
සෙන්දව
මේ හැම සමභාග ගෙන අස්ටභාගාවශේෂ කොට කකාරා කල්ක එහිලා පොවනු. උග්‍ර වූ සන්නිපාත ජ්වරද සෙසු ජ්වරද මූර්ජාද ගුණවේ.

2. සාදිලිංගන් සාදික්කා කළු දුරු සුදුළූනු
වේලි කසා
සාරන මුල් යුසින් අඹරා එම යුෂින් මී පැණියෙන් බිලාල පාදයක් දෙනු.

3. ඉරමුසු සස්සඳ කුප්පමේනිය
මෙම මුල් සහ දොඩන් ඇඹුල් නැලියයි මේ හැම ලිප තබා මීට
සවින්දව එනු පෙරුන්කායන් දොඹ පොතු වැල්මී
නෙල්ලි ඉඟුරු අරළු කළුදුරු
මේවා කිරා අඹරා පදමට කකාරා දෙනු. මාත්‍රාව හැඳි 1 - 4

4. නෙළුන් අල සස්සඳ මුල් වත් ඇපල මුල් තොට්ල මුල්, කොළ
ඉරිවේරිය කීකිරිඳිය මුකුණුවැන්න හාතාවාරිය
ඉරමුසු යකිනාරන් කොළ අමු ඉඟුරු කුඹුරු මුල්
කුරුඳු මුල්

මේවා එක පමණට ගෙන කොටා උයා මීරිකා ඉස්ම තැලි දෙකහමාරයි
දොඩන් ඇඹුල්
මී පැණි
තලතෙල්
එලහි තෙල්
පත පත ගෙන මීට
සරක්කු
වැල්මී
ශීනක්කාරන්
සැවැන්දන
යවකාරඑනු
කළාඳුරු
දේවදාර
පෙරුන්කායන්
පල්මාතික්කන්
වසාවාසි
කුත්තං
අක්‍රුපට්ටා
කො සාති යවානි
වදකහ
කටුකරෝසන

මේවා සමව කිරා අඹරා දමා තැලියට කකාරා දවසට තුන් වරුවට දෙනු. ස්ලෙස්මා වායු අධික වූ සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

5. වැල් කසඹිලියා
පැපිලියා
කලාඳුරු අල
සිද්ධිගුරු
රසකිඳ
කොතඹුරු
කටුවැල්බටු
යන මෙයින් කකාල කෂාය දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

6. වැල් කසඹිලියා
ඉරිවේරිය
බිං කොසඹ
කුළුරින
දුම්මැල්ල
සිද්ධිගුරු
කොට්ටම්
යන මෙයින් කකාල කසාය මද හුනින් දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

7. කෙලිඳ
බැබිල
දියමිත්ත
වදකහ
කටුකරෝහිනි
දේවදාර
දෙකසා
දුම්මැල්ල
වැල්කසඹිලියා
සැවැන්දර මුල්
වැල්මී
ඉරිවේරිය
පැපිලිය
රසකිඳ
නෙළුම් අල
කොසඹ පොතු
සඳුන්
ත්‍රිකටු
තිපල්
දුවු සතුවු
මුරුවා
බෙලි
තිප්පිලි මුල්
කලාඳුරු අල
ආඩාතෝඩා
පියුම් රේණු
ඉඳි
මී පුප්
මුද්දරප්පලම්
මාතෙල් අල
කොල්ලු
අතිවිඩයම්
ඉරමුසු
සාතාවරිය
යන මෙයින් කකාල කෂායෙහි මී පැණි එක්කොට දෙනු. තෘතිය ජ්වර සන්නිපාත ජ්වර මේ හැම ශීඝ්‍රයෙන් ගුණවේ.

8. දසමුල් කසායෙහි වගපුල් චූර්ණය ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. ත්‍රිදෝස ජ්වර කාස ස්වාස, සොපාන්විත වූ ජ්වරද, ශිරඃ ශූලද ගුණ වේ. සන්නිපාත ජ්වරයෙහි කණ මූලයෙහි දරුණු වූ ශෝථ ඇතිවී නම් ඔහු එයින් ජීවත් වීම දුෂ්කර වන්නේ.

9. කොසඹ කුරු
දුම්මැල්ල
රසකිඳ
කලාඳුරු අල
තිපල්
මේ හැම ගෙන කකාල කසායෙහි මී පැණි එක්ව දෙනු. ත්‍රිදෝස ජ්වර ගුණවේ.

10. වගපුල්
කටුවැල් බටු
කලාඳුරු අල
සැවැන්දරා මුල්
දියමිත්ත
පැපිලිය
රසකිඳ
සිද්ධිගුරු
පියුම් අල
වම්මුතු.

මෙයින් කකාල කසායෙන් දෙනු. ත්‍රිදෝස ජ්වර ශ්ලේශ්මා ජ්වර වායුවෙන් හට ගත් ස්වාස, අරුචි මේ හැම ගුණවේ.

11. තිකුළු
තිපල්
වම්මුතු
කුළු රැත
කිඳි
කෙලිඳ
දුම්මැල්ල
බිං කොහොඹ
දියමිත්ත

මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

12. වැල්මී
තිබ්බටු
දේවදාරු
කසා
වම්මුතු
දුම්මැල්ල
බිත් කොහොඹ
දියමිත්ත

මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

13. වැල්මී
තිබ්බටු
දේවදාරු
කසා
වම්මුතු
දුම්මැල්ල
පත් කොහොඹ
කුළු රැකා

මේ කසාය දෙනු.

14. සිරිතේක්කු
කලාඳුරු
පැපිලිය
වැල් කසඹිලිය
සිඩිගුරු
බිං කෝසඹ
කොට්ටම්
තිප්පිලි
කටුවැල් බටු
රසකිඳ

යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

15. කලාඳුරු අල
රසකිඳ
දේවදාර
මුරුවා
කොතඹුරු
සිද්ධිගුරු
අරළු

යන මෙයින් කකාල කසායෙහි මී පැණි එක්කොට දෙනු. හැම ජ්වර ගුණවේ.

16. සැවැන්දරා මුල්
දියමිත්ත
කොත්තමල්ලි
කටුවැල් බටු
රසකිඳ
අරළු
සිද්ධිගුරු
සඳුන් කුරු

යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. ත්‍රිදෝස ජ්වර ගුණවේ.

17. රසකිඳ
එන්සාල්
වගපුල්
සිද්ධිගුරු
දේවදාරු

යන මෙයින් කකාල කසායෙහි ශර්කරා එක්කොට දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

18. දුම්මැල්ල
කටුකරෝහන
අරළු
කලාඳුරු අල
වැල්මී

යන ඖෂධ තුනින් හෝ සතරකින් හෝ පහකින් කකාල කසාය දෙනු.

19. කටුවැල් බටු මුල්
රසකිඳ
කලාඳුරු අල
සිද්ධිගුරු
පියුම් අල

යන මෙයින් කකාල කසායෙහි තිප්පිලි ගෙඩි (චූර්ණය) ලා දෙනු.

20. කොට්ටම් රසකිඳ කලාදුරු අල සිද්ධිගුරු
කටුවැල්බටු
යත මෙයින් කකාල කසායෙහි වගපුල් සෙත්ධව එනු ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. මත්දාග්නි, පීනස, ශෙලේස්මා වැඩි සත්තිපාත ජ්වර සත්තපාදි ජ්වර ගුණවේ.

21. කොසඹ පොතු රසකිඳ අරළු වංමුතු
දුම්මැල්ල කෙලිඳ
මේ හැම සමහාග ගෙන කකාල කසාය දෙනු.

22. කටුකරෝහිති දියමිත්ත ඉරමුසු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

23. සුවදහොට එලබටු මුල් සිද්ධිගුරු රසකිඳ
මේ කසාය කකාරා පෙරා එහි වගපුල් කලදක් දමා පොවනු.

24 නිඹ පොතු කලාදුරු අල පටෝල අතිවිධයම්
ත්‍රිපලා
සමහාග මධු, සකීකරා යුක්තව, වාත පිත්ත කළ ජ්වර නසත්.

25. කොසඹ කුරුඳු දුම්මැල්ල රසකිඳ
සිද්ධිගුරු වම්මුතු තිපල්
සමහාග ගෙන කසාය කකාරා පෙරා ගෙන මී පැණි, සකීකරා දමා බොන්න. ත්‍රිදෝෂ ජ්වර නසා.

26. වැල් කසඹිලියා කලාදුරු අල පැපිලිය සිද්ධිගුරු
රසකිඳ බටු මුල්
මේ කසාය කකාරා පොවනු

27. ඉරිවේරිය වම්මුතු පියුම් අල සුවද හොට
ඉරමුසු සඳුන්
මේ කසාය කකාරා දෙනු. හැම ජ්වර ගුණවේ.

28. සීං දිය බෙරලිය රසකිඳ කොසඹ පොතු කොතඹුරු
පියුම් අල සඳුන්
මෙයින් කකාල කසාය පාතාදිය කරතු. හැම ජ්වර ගුණවේ.

29. තිප්පිලි වද කසා මිරිස් සිද්ධිගුරු
සෙත්ධව මේ හැම සමහාගව ගෙන අඹරා මීහර දොලොස් කලදක් ගෙන අෂ්ටහගාව ශේෂකොට කකාරා එකල්ක එහිලා පොවනු.

30. අරළු බුළු නෙල්ලි ත්‍රස්තවාළු
පෝටා
මේ හැම කසාය කර කකාරා මී පැණි එලගි තෙල් එක්කොට දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

31. කොහොඹ හොර අරළු දුම්මැල්ල
රසකිඳ වම්මුතු තිපල්
මේ හැම සමසේ ගෙන කශාය කකාරා දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

32. කොහොඹ හොර අරළු දුම්මැල්ල
රසකිඳ සිද්ධිගුරු වම්මුතු තිපල්
මෙ හැම සමසේ ගෙන කසාය කකාරා දෙනු. ජ්වර ගුණවේ.

33. නිඹ පත්‍ර දේවදාර කසා වම්මුතු
තිප්පිලි කටුකරෝහිනි දුම්මැල්ල
කසාය දෙනු.

34. පැපිලිය සඳුන් රසකිඳ
කසාය දෙනු.

35. සිද්ධිහුරු බැබිල මුල් කොතඹුරු රසකිඳ
කසාය දෙනු.

36. රසකිඳ වම්මුතු මහඹසු පැපිලිය
ඉඟුරු කලාඳුරු
කසාය දෙනු.

36. කොතඹුරු කලං හයයි ඉඟුරු කලං හයයි
කසාය දෙනු

37. සිද්ධි ඉඟුරු තිපල් වගපුල් අසමෝදගම්
සුදුදුරු
කසාය සහිඳලුණුවෙන් දෙනු.

38. සිද්ධි ඉඟුරු වගපුල් මිරිස් වම්මුතු
ත්‍රිපල් කුළුරත දුම්මැල්ල කෙලිඳ
අවරිය බිම් දුම්මල උපුල් කොළ
කසාය දෙනු.

39. සැවැන්දන දියමිත්ත කොත්තමල්ලි කටුවැල්බටු

රසකිඳ අරළු සිද්ධිගුරු සඳුන්
කකාල කසාය දෙනු.

40. දුම්මැල්ල කොසඹ පොතු මුද්දරප්පලම් තිපල්
රසකිඳ
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

41. සඳුන් කුරු සැවැන්දර මුල් කොතඹුරු කලාඳුරු අල
රසකිඳ සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

42. රත් හඳුන් රසකිඳ හඳුන් ඉරිවේරිය
යන මෙයින් කකාල කසාය මී පැනියෙන් දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුනවේ.

43. කොට්ටන් ඉරිවේරිය සිද්ධිගුරු කටුවැල්බටු
මේ කසාය වගපුල් සවින්දව පොඩිලා දෙනු. මන්දාග්නි පීනස ආම සන්නිපාත ජ්වර, පුරාණ ජ්වර නසා.

44. කුළුරින ජයපාල (ශුද්ධ)
සමව කෝමාරිකා යුෂින් අඹරා පතමක බර දෙනු. සන්නිපාත ජ්වර ගුණවේ.

සන්නිපාත ජ්වර - ඇසලන අඳුන්

1 මාරා ඇට තිප්පිලි අබ
සෛන්ධව එනු මේ ඇට ගො. මුත්‍රයෙන් අඹරා ආජනංලනු. සන්නිපාත ගුණවේ.

2. මිරිස්
තල තෙලින් උරව්විකර අංජනංලනු. සන්නිපාත ගුණවේ.

3. මාරා ඇට තිප්පිලි මිරිස් සවින්ධව එනු
සුදු එනු මනෝසීල වද කසා
මේ හැම ගොමූත්‍රයෙන් අංජනංලනු. සීඝ්‍ර සිහි ඇතිවේ.

4. වරා ඇට වගපුල් මුරුහා ඇට
මේ හැම මුත්‍ර දියෙන් අඹරා ඇහලනු. සන්නිපාත ගුණවේ.

5. මිරිස් ඇට
තල තෙල් එක්කර උරව්වි කර ඇහලනු සන්නිපාත ගුණවේ.

11865

තුන්දොසින් ආ උනට

1. සිද්ධිගුරු කලාදුරු අල සඳුන් කුරු පැපිලිය
සැවැන්දර මුල් ඉරිවේරිය
මෙකී දෙය දෙකලඳ බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

2. ත්‍රි කටුක අරලු කුරුඳු දුම්මැල්ල
රසකිඳ බැබිල මුල් කෝත්තමල්ලි
මෙකී දෙය එක්කලන් බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. තුන්දොසින් ආ උන නසී.

3. සඳුන් සුවඳ හොට ඉරිවේරිය මුල් කලාදුරු අල
සිද්ධිගුරු
මෙකී දෙය කලං සමාර බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

4. ත්‍රි කටුක රත්නිටුල් මුල් සිවිය මුල් අරලු
පිලමුල් මහුල් කරඳ මුල්
මෙකී දෙය නීරමුල්ලිය මුලුත් එක්ව මේ බේත් එක් කලං සමාර බැගින් ගෙන දිය අට එකට සිඳුවා කකාරා දෙනු.

5. රසකිඳ මුරුවා දේවදාරු අරලු
සිද්ධිගුරු කලාදුරු අල සෙත්කල තිරි කොට්ටන්
මෙකී දෙය එක්කලන් සමාර බැගින් ගෙන දිය අටක් එකට කකාරා දෙනු. තුන් දොසින් ආ උන සිටී.

විරේකයට

1. තීරස්සවාලු මුල් හතර කලඳයි සෛන්දව ලුනු කලඳයි
අරලු හතර කලඳයි සිද්ධිගුරු සතර කලඳයි
මෙකී දෙය අට එකට කකාරා දෙනු.

2. අරලු පසක් අඹරා දිය කොට පැණි සිඳ වලදනු. එලහි තෙලින් ද මෝරුවෙන් ද දෙනු.

3. මී කිරි මංචාඩි පහයි, ඉඟුරු ඉස්මෙන් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකොට තබාගෙන හකුරෙන් දෙනු. විරේක වේ.

4. කල්ලිපාක්කු තුන් කලඳයි, කෝමාරිකා පලු රූරාපු ඉස්මයි, අරලු දොලහක පොතුයි, මෙකී දෙය අට එකට කකාරා දෙනු.

විෂම ජ්වර

1. තෙල්ලි රසකිඳ කලාඳුරු අල
යත මෙයින් කකාල කසාය මීපැණි එක්කොට දෙනු.

2. සිද්ධිගුරු රසකිඳ අරළු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

3. තෙල්ලි වම්මුතු අරළු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

4. මුරුවා රසකිඳ කලාඳුරු අල තෙල්ලි
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. වැල්මී කලතා දෙනු.

5. රසකිඳ සිද්ධිගුරු තෙල්ලි කලාඳුරු අල
යත මෙයින් කකාල කෂායෙහි මී පැණිඑක් එක් කොට දෙනු.

6. තල මුල් විෂ්නු ක්‍රාන්ති සිද්ධිගුරු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

ශීතජ්වරයට

1. කශා වෙනිවැල් මිරිස් සිද්ධිගුරු
වගපුල්
මේ හැම කශාය කකාරා දෙනු. ශීතජ්වර ගුණවේ.

2. හීන් කරඳ කොළ, පිට සුදු පලා
දෙකලඳ දෙකලඳ ගෙන කකාරා දෙනු.

3. සඳුන් කුරු සැවැන්දරා මුල් කොතඹුරු රසකිඳ
පැපිලිය තිපල් සිද්ධිගුරු
යත මෙයින් කසාය කකාරා දෙනු.

4 වෙනිවැල් කලාඳුරු අල හොර අරටු ඇත් වගපුල්
සිද්ධිගුරු සිරි තේක්කු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

5. දේවදාරු පැපිලිය අරළු සිද්ධිගුරු
ඇද්දෙමට පියුම් අල සිරිතේක්කු කටුවැල්බටු

වගපුල්
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

6. මදාරා තිකුළ සුදුරූනු
යන මෙකී බෙහෙත් කසාය දෙනු.

7. දුරු සිද්ධිගුරු
යන දෙක කකාල කසාය දෙනු.

8. විෂ්නු ක්‍රාන්ති අරළු සිද්ධිගුරු
ඇද්දෙමට යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

9. සිද්ධිගුරු විෂ්ණු ක්‍රාන්ති
යන මෙයින් කකාල කසාය වෙන වෙනම දෙනු.

10. තලා මුල් සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

11. සීන් මැඩ හඟු සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය වෙන වෙන දෙනු.

12. මාරා පොතු තිකුළ සුදුලූණු
යන මේ හැම කකාල කසාය දෙනු.

13. සුදු එනු සිද්ධිගුරු බැවිල
මෙයින් කකාල කසායෙහි මිරිස් තිප්පිලි මෙකී දෙය චූර්ණ කොට ප්‍රතිවාප දෙනු.

14. ආඩාතෝඩා පැපිලිය දියමිත්ත මුල් සඳුන් කුරු
ඉරමුසු මුල් රසකිඳ සිද්ධිගුරු එලබටු
කටුවැල්බටු මුල්
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

15. දෙකසා තිකුළ රසකිඳ යන මෙයින් කකාල
කසායෙහි උක් සකුරු එක්කොට දෙනු.

16. තිපල් දුටු සතුටු මුල් මුරුවා
කෙලිඳ දියමිත්ත
යන මෙයින් කකාල කසායෙහි උක් සකුරු සමග දෙනු.

17. බැබිල මුල් සිද්ධිගුරු
යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

සීගතු උනට

1. බෙලි බැබිල අරළු තෙල්ලි
ඉඟුරු වම්මුතු
කලං හතර බැගින් අට එකට සිඳ දෙනු.

2. අරළු කලඳයි කරපිංචා නැටි තුං කලඳයි කරුංකා දෙකලඳයි
ඉඟුරු කලඳයි
කසාය කර දෙනු.

3. තිපල් පත්පාඩගම් රසකිඳ වැල්මී
දේවදාර සවින්දව
මේවා එක්කලං හමාර බැගින් කිරා අට එකට සිඳුවා දෙනු. සීගතු උන ගුණවේ.

4. බෙලි බැබිල අරළු පත්පාඩගම්
ඉඟුරු වම්මුතු
කලං හතර බැගින් අට එකට සිඳ දෙනු.

5. අරළු හකලඳයි කරපිංචා නැටි තුං කලඳයි කරුංකා දෙකලඳයි
ඉඟුරු දෙකලඳයි
කසාය කර දෙනු.

6. තිපල් රසකිඳ දේවදාර පත්පාඩගම්
වැල්මී සවින්ද
මේවා එක් කලන් සමාර බැගින් කිරා අට එකට සිඳුවා දෙනු.

7. සඳුන් කුරු රසකිඳ සිද්ධිගුරු කොත්තමල්ලි
සැවැන්දරා මුල්
මෙකී බේත් දෙකලන් සමාර බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු. උන සිටී.

8. අමු ඉඟුරු දොලොස් කලඳක් ගෙන දිය අට එකට කකාරා තිප්පිලි පොඩි කොට දමා දෙනු.

3. ඉඟුල් වල්ලා පුස්කර සිද්ධිගුරු

ගම්පහ [illegible] ආයුර් [illegible]

මිරිස් වගපුල්

මෙකී දෙය කලඳ කලඳ ගෙන එලි මරින්ද්‍ර කලං බාගයක් ඉරමුසු මුල් භාගයක්, සුදු ලූනු කාලක්, මනෝසීල කාලක්, හිරියල් කාලක්, ගෝරෝචන කාලක්, මේ බෙහෙත් දෙහි ඇඹුලෙන් ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙදවසක් අඹරා ගම්මිරිස් පමණ ගුලිකොට තිබාගෙන ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙනු.

ඉන් එන පිපාසයට

1. රසකිඳ සැවැන්දරා මුල් කොත්තමල්ලි සිද්ධිගුරු

මෙකී දෙය මන්වාඩි අට ගතන් ගෙන දිය අට එකට සිඳුවා දෙනු.

2. සුදුදුරු මිරිස් සිද්ධිගුරු වගපුල්
සුදුලූනු

සමසේ එක් කලන් සමාරක් උනු දියෙන් දිය කොට සීගතු එන්ට පලමුව දෙතුන් පැයකට වරක් දෙනු.

3. කුඹ කොල තික කොළ දෙවගේ

තන කිරි ත් එක්කොට ඉෂ්ම මිරිකා සීගතු වෙලාවට නස්‍ය කරනු.

4. මී අංකුඩු සත්පාඩගම් සිද්ධිගුරු

මේවා අට එකට කකාරා දෙනු.

5. අරලු තිප්පිලි මුල් ඇසල මුල් මිරිස්
සිද්ධිගුරු වගපුල් කලාදුරු අල මුද්දරප්පලම්
වැල්මී වෙල්ලොත්තිරම් කොකුම් ඉරමුසු මුල්

මෙ හැම කලඳ කලඳගෙන දිය අට එකට කකාරා විලඳ කුඩු මී පැනී කලඳකලඳ ගෙන එක්කොට පොවනු.

6 දුම්මැල්ල කටුකරොහිනි ක්ලාදුරු අල අරලු
තිප්පිලි මුල් වැල්මී

මේ හැම දෙකලඳ දෙකලඳ බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. විෂම ජ්වර, සීගතු උන ගුණවේ.

ගහීනී ජ්වර

1. බැවිල සිද්ධිගුරු හෙළුහුනු (සුදුලූණු)

මෙයින් කකාල කසාය වගපුල් සුනුලා දෙනු.

2. ඉරමුසු මුල් දියමිත්ත ඉරිඟුවීරිය වම්බුතු
සිද්ධිගුරු
මෙයින් කසාය කකාරා නිවා පොවනු.

3. ඇද්දෙමට රසකිඳ
මේ කසාය මී පැණි සක්කරා එක්කොට පොවනු.

සොප ජ්වරයට

1. ඇපල මුල් දොලොස් කලදක් ගෙන අට එකට කකාරා මී ඇට තෙල් එක්ව දෙනු.

2. රසකිඳ වෙනිවැල් ගැට අරළු
සම භාග ගෙන කකාරා දෙනු.

සාම ජ්වර

1. කොහොඹ රසකිඳ අරළු කලාදුරු අල
දුම්මැල්ල කෙලිඳ ඇට
කලං 2 බැගින් ගෙන අට එකට සිඳ කෂාය දෙනු. අනුපාන සීනි මී පැණි.

විරෙචන ජ්වර

1. වැල්මී ඇහැල පොතු මුද්දරප්පලම් කටුකරෝහිනි
දියමිත්ත අරළු බුළු තෙල්ලි
කරඳ
මේ හැම කශාය කකාරා සීනි එක්කොට දෙනු. විරේකව ජ්වර ගුණවේ.

2. ඇහැල කොල ඔලිඳ කොල සියඹලා කොල
මෙයින් පලම බැගින් ගෙන කශාය කකාරා දෙනු.

3. තුස්තවාළු චූර්ණ දෙකලඳයි තිප්පිලි චූර්ණ දෙකලඳයි
සීනි දෙකලඳයි
මේ හැම එක්කොට අනා දෙනු.

4. අරළු බුළු තෙල්ලි න[illegible]තවාරු
මෙයින් කලද කලද ගෙන චූර්ණ කොට මී පැණි දෙකලදක් එක්ව අනා දෙනු. විරේචන ජ්වර ගුණවේ.

5. කටුකරෝහිනි අරළු තුශ්තවාළු දැත්ත
ඇසල පොතු
මෙයින් කශාය කකාරා ශවින්දව ලුනු එක්කොට දෙනු.

උනට දුම

1. තික කොල කොහොඹ කොළ අබ වදකහ
එනු පෙරුංකායම් සවිඳ ඉඟුරු
සුදුරු වියලි කසා මනෝසීල ගන්දක
කපු ඇට දුම්මල
මේවා චූර්ණ කර වියලි රෙදි තෙල් සතරකින් පොවා පත්දුව අවුලා තිවා දුං පානු.

2. තික
කුඹුරු දළු වේලා කුඩු කර මේවා බරට වෙඩි ගෙන්දගං කුඩුත් සමග රෙදිවල ටික ටික පොට්ටනි බැඳ සීගතු එන විට ගිනි කබලට ලා දුං අල්ලනු.

3. වරා කොල අහු කොල කුරුඳු කුඩා මිරිස
පස්-පැහිරි කොලින් වේදු පානු.

4. ගුගුල් අගිල් වදකහ කොට්ටම්
අබ කොහොඹ කොල
මේ හැම චූර්ණ කොට දුම් පානු.

5. අබ කොට්ටන් කොසඹ කොල ගුගුල්
වද කහ අරළු දුම්මැල්ල
යන හැම චූර්ණ කොට දුම් පානු.

6. මාරා බෙලි දම් අබ
දිවුල් කුඹුක්
මේ හැමයෙන් දළු ගෙන ගුගුල් සඳුන් පොඩි කොට දුම්පානු.

7. ගුගුල් දම් දළු වද කහ දුම්මල
කොහොඹ කොල වරා කොල අගිල් දේවදාර
මේ හැම පොඩි කොට දුම් පානු.

8. සුදුළූණු මිරිස් සිද්ධිගුරු මාතෝසීල
වච්චනාවි තිප්පිලි
මෙකී බෙත් කිරෙත් අඹරා රෙද්දක ගා පාත්කඩ අඹරා නාසෙට දුම් දෙනු.

9. කපු ඇට මොනර පිල් එලබටු කොල බෝමලුවේ පිදු මල්
කුකුරුමාන් පොතු බලල් බෙටි දහයියා
වද කහ ඉසකෙයියා නයිසැව පෙරුංකායම්
මී අං කැලි තික කොල සුදු ලූණු පොතු
සියල්ල කබලේ ලා දුං පාතු.

ජ්වර පාචන

1. රසකිඳ සුවඳ හොට දියමිත්ත වම්මුතු
සිද්ධිගුරු කොසඹ ඉරිවේරිය පැපිලිය
කොතඹුරු වැල් කහඹිලියා
මේ හැම සමභාග ගෙන කසාය කකාරා දෙනු. ජ්වර පාචන ගුණවේ.

සර්ව ජ්වර

1. වැල් කසඹිලියා කලාඳුරු අල පැපිලිය සිද්ධිගුරු
රසකිඳ බටුමුල්
මේ කසාය කකාරා පොවනු. සර්වජ්වර, ප්‍රලාප, මූර්ඡා, දාහ මේ හැම ගුණවේ.

2. ඉරිවේරිය වම්මුතු පියුම් අල සුවඳ හොට
ඉරමුසු සඳුං
මේ කසාය කකාරා දෙනු. සියලු ජ්වර, අපස්මාර ගුණවේ.

3. සීං දියබෙරලිය රසකිඳ කොසඹපොතු කොතඹුරු
පියුම් අල සඳුන්
මෙයින් කසාය පානා දිය කරනු. හැම ජ්වර, තෘෂ්ණා, දාහ, අරුචි, ඡර්දි නසා

4. එඬරු මුල් සාරණ මුල් රත්නෙටුල් මුරුංගා මුල්
කටුකරඬු තිබ්බටු
මෙකී මුල් විසි දෙකලඳයි යහුනු කලඳයි මේ හැම තෙරපා දිය අට එකට කකාරා වේලකට අකලොස්සක් පමන ගෙන එඬරු තෙල් කලඳක් පෙරුංකායන් මංචාඩියක් එක්ව දවස දෙවේලෙ තුන් දවසක් දෙනු. ඇඹුල් දී කිරි වලදනු.

5. වේලි කසා වෙනිවැල් කලාදුරු අල සැවැන්දරා මුල්
වැල්මී ඇසල පොතු
දෙකලද බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා උනුසුමින් මීපැනියෙන් දෙනු.

6. ඇඹිල මුල් ඉඹුල් මුල් ගොකටු මුල්
මෙයින් තුන් කලං ගෙන කසාය කකාරා මීට මී පැණි තුන්කලදක් එක්ව දෙනු.
සඒ ජ්වර ගුණවේ.

7. රසකිඳ ඇද්දෙමට සාරණ මුල්ද
මේ හැම කසාය කකාරා මී පැණි එක්කොට දෙනු.

8. කහ රත්නෙවුල් කොයඹ යැවැන්දරා මුල් සිහින් මැඩ
දුම්මැල්ල
මේ හැම මින් කලද කලද ගෙන කසාය කකාරා එලඟි තෙල් දෙකලදක් කසාය බේත් එක්ක පොවනු. සඒ ජ්වර ගුණවේ.

9. ඉරමුසු වම්මුතු කොට්ටම්
මේ හැම ශරීයේ ගෙන කසාය කකාරා පෙරා මීපැණි එක්කොට දෙනු.

10. මහුල් කරද වරා කොල බෙලි කොල දම් කොල
අඹ කොල දිවුල් කොල කුඹරු කොල
මෙකී කොලට ගුගුල් කොලත් එක් කොට අඹරා දුම් පානු හැම ජ්වර ගුණවේ.

11. රසදිය දෙකලදයි පුස්කර මනෝසීල රත් නෙටොල් මුල්
ගන්ධක වලහසාල් තිකුළු තිපල්
සෙන්ධව
මෙයින් කලදයි, රසදිය මූසික, පාසානම්, මෙයින් කලද කලදයි මීට සමව අත්තන ඇට ගෙන මීට දෙකුරුවක් තිකුළු ගෙන මේචූණී කොට බොත්ත. මින් මංචාඩියක් බර ගෙන දෙනු. ඉඟුරු යුෂ මදක් දෙනු. සඒ ජ්වර නසා.

12. බටහිරින් උපුටා ගත් මුරුංගා පොතු අළු පුහුල්
අමු ඉඟුරු ඉඟුල් වරා කොල බෙලි කොල
දම් කොල අඹ කොල දිවුල් කොල කුඹුරු කොල
මෙකී කොලට ඉඹුල් කොලත් එක්කොට අඹරා දුම් පානු. සියළු ජ්වර ගුණවේ.

13. සැවැන්දත මුල් කලාදුරු අල අමු ඉඟුරු නෙල්ලි
කොත්තමල්ලි රසකිඳ මුං ඇට උක් පැති
මී පැති පත්පාඩගත් හඳුන්
මෙකී අට එකට කකාරා දෙනු. සඒ ජ්වර ගුණවේ.

14. මිරිස් තිපල් සිද්ධිගුරු කටුවැල් බටු
බෑමතිරිය දුම්මැල්ල

යන මෙයින් කකාල කසායෙන් මී පැණි ශර්කරා එක්කොට දෙනු. සියළු ජ්වර නැසේ.

15. අස්වැත්ත රසකිඳ පැපිලිය කලාපුරු අල
සිද්ධිගුරු කටුවැල් බටු

යන මෙයිත් කකාල කසාය සීනි එක්කොට දෙනු. සියළු ජ්වරද ස්වාස කාස ද වාතසෙලේස්මා පිත්ත සෙලේස්මා ද ගුණ වේ.

උනට ගුලි

1. වච්චනාවි දෙකලඳයි කටුකරෝහනී හතර කලඳයි
සාදිලිංගම් පස් කලඳයි තිප්පිලි හකලඳයි

මේ හැම ඇල්දියෙන් තුන් දවසක් අඹරා මුන්ඇටපමන ගුලිකොට ඇල් දියෙන් තුන් දවසක් දෙනු. මාත්‍රාව ගුලි 1 - 2 දක්වා

2. රසදිය හිරියල් මනෝසීල සාදිලිංගම්
පල්මානික්කම් තුත්තං පුෂ්කර

මේ හැම සරියෙ ගෙන කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා තඹ තැටිය ඇතුලේ ගා ශැලිය ඇතුලේ මුනින් නමා තබා තැටියවට රෙදිමැටි බැඳ සේප්පුව වැසෙන පමණට ශැලිය ඇතුලේ වලලා වැලිපිට විදැමූ කල පිපිරෙන පදමට ගිනිකොට නැවත ගින්දර හැර සෛත්‍ය වූ කල තැටියෙ තිබුණු බේත් ගෙන නැවත චූර්ණ කර මංචාඩි භාගයක් බර ඇල්දියෙන් බුලතේ ඇද කත්ඩ දෙනු. දාහ සීත විෂම ආදි වූ ජ්වර ගුණ වේ.

3. සාදිලිංගම් කල්දයි වගපුල් දෙකලඳයි මිරිස් සතර කලඳයි

මේ හැම පොඩි කොට ඔලිඳ ඇටයක බර කිරාගෙන දෙශි බිකක තවරා ගිලිනු.

4. පුස්කර සුදවගෙන එක දෙක තුන කලං බැගින් ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් දෙදවසක් අඹරා මුතු ඇට පමණ ගුලි කර ගන්න. උනට ඇල් දියෙන් දෙනු.

5. ආනන්දනායක රසය

වච්චනාවි දෙසි ඇඹුලෙන් දවසක් අඹරා දෙවතුව වරාකිරි වක්කර සත්විටක් වේළුනු වේළුනු සේ අඹරා දවසක් සෙවන වියලා නැවත දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරාඅබ ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් දී උනුදිය මදක් පොවනු.

6. ජ්වරාන්කුසය :

දැත්ත ඇට සතර කලදයි   රසදිය දෙකලදයි   ගොංදගං දෙකලදයි
තිකුළුඇට කලදයි

මේ හැම තන කිරෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමන ගුළිකර තබා තනකිරෙන් හෝ කසපැන් දියෙන් හෝ දෙනු.

7. පචවකත්‍ර රසය :

රසදිය   ගෙන්දගත්   ඊයත්   සුදුඊයත්

මේ හැම රත්වත් අත්තන කොල යුසින් අඹරා මංචාඩී පමණ ගුලිකොට තබා මංචාඩියක් කත්ත දෙනු.

8. හෙදන රසය :

රසදිය   ගෙන්දගම්   තිකුළු   පුෂ්කර
සිද්ධිගුරු   අරළු   ජයපාල

මේ හැම එකට එක ක්‍රමයෙන් වඩ වඩා ගෙන ඇල් දියෙන් අඹරා ඔලිදට පමණ ගුලිකොට තබා පොල් හකුරෙන් දෙනු. ඇල් දිය මදක් දෙනු.

9. තාරාවත රසය :

ජයපාල   රසදිය   තිකුළු   පුෂ්කර
ගන්ධක

මේ හැම සරියේ ගෙන ඇල්දියෙන් අඹරා මංචාඩි පමණ ගුලිකොට තබා සීනි එලගිතෙල් එක්ව දෙනු.

10. තිකදළු   කුඹුරු දළු   තිබ්බටු දළු   තුඹ දළු
කුඩු මිරිස දළු

මේ හැම එක විතර ගෙන සිනිඳු කර අඹරා ගසායනවාට පොල් කිරෙන්ද රුජාවට කඩුක්තුවට ඉඟුරු යුෂින්ද, මී පැණි, දෙහි ඇඹුලෙන්ද, දෙනු.

11. සාදික්කා   කරාබු   වසාවාසි   සුදුදුරු
රත්සඳුන්   එලසඳුන්

කලා කොල යුෂින් අඹරා මුං ඇට පමණ ගුලි කොට පවත වියලා මීපැණියෙන්ද ඉඟුරු යුෂින් ද දෙනු.

12. සාදික්කා   සාදිලිංගත්   සවින්ධව   කරාබු
සිද්ධිගුරු   වච්චනාවී   අත්තන ඇට   තිප්පිලි
පෙරලිදිය

දෙහි ඇඹුලෙන්, අත්තන කොල ඉස්ම, කන්සා කොල ඉස්ම, අමු ඉඟුරු ඉස්ම මෙකී ඉස්මවලින් අඹරා ඔලිදට පමණ ගුලිකොට සීනි හෝ ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙනු.

13. තාරාම රසය :

රසදිය
තිකුළු
ගන්ධක
පුෂ්කර

මේ සමභාග ගෙන මීට සමව ජයපාල ගෙන අඹරා උඳුඇට පමණ ගුලිකොට පවන වියලා තබමින් ගුලියක් සීනි හා ගිතෙල් හා දෙනු.

14. උදකකුමාරී රසය:

රසදිය
ගන්ධක
සිද්ධිගුරු
පුෂ්කර

සම භාග ගෙන ඇල්දියෙන් අඹරා මුංඇට පමන ගුලිකොට පවන වියලා ඉඟුරුයුෂින් තලාකොලයුෂින් දෙනු.

15. තරුණ ජ්වර මුරාරි රසය:

රසදිය
ගන්ධක
ඊයත්
යහුනු
තිකුළු
තඹසුනු

16. පූජ්‍යපාද රසය:

රසදිය
තෙල්ලික්කා ගෙන්දගන්
ජයපාල
පුස්කර

17. යෝගවායි රසය

තිප්පිලි
ඉඟුල්
වච්චනාවි

18. රත්නගිරි රසය

සුධ රසදිය
ගන්දක
ස්වර්නාණ භෂ්ම
අභ්‍රක භෂ්ම

මෙයින් කලද කලදයි, ලෝහ භෂ්ම කලං භාගයයි,
වෛක්‍රාන්ත භෂ්ම කාලයි, මේ හැම කිකිරිදිය කොල යුෂයෙන් අඹරා භූධර යන්ත්‍රයෙන් භෂ්ම කොටගෙන නැවත චූර්ණ කොට

මුරුංගා
ආඩතෝඩා මුල්
තිකමුල්
කොමාරිකා
රසකිඳ
සිද්ධිගුරු
රත්නෙටුල් මුල්
කිකිරිදිය
එලබටු මුල්
මුඩමහන
තිප්පිලි
කතුරුදාමිරිය
වැල් තිබ්බටු

කාසාය කර ඉන් දෙනු.

19. වාතරි රසය :

රසදිය
ගන්දක
පුෂ්කර
මූසික පාසානම්

මේසමභාග ගෙන සුධ ජයපාල රසදියට දෙකුරුවක් ගෙන සෛන්ධව මිරිස් සියඹලා පොතු දවාගත් අලුයි අත්තන ඇටයි, මෙකී බෙහෙත් එක එක රසදියට සමව ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා දවසක් අඹරා ඔලිඳ ඇට දෙකක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් උනු දියෙන් දෙනු.

20. ජ්වර හරේස්වර රසය :

වච්චනාවි දෙකලදයි
කුළුරැත සතර කලදයි

ඉඟුරු පස් කලඳයි   තිප්පිලි අට කලඳයි

මේවා ඇල්දියෙන් දෙදවසක් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකොට තබමින් ගුලියක් ඇල්දියෙන් දෙනු.

21. වච්චබාලක රසය :

රසදිය   වච්චනාවි   ගන්ධක   තුත්තං
පුෂ්කර   පල්මාතික්කන්   හිරියල්

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමන ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

22. තාලකේසර රසය :

මනෝසීල කලඳයි   හිරියල් එකෙලොස් කලඳයි

ඉඟුරෙන් ගත් රසදිය දොලොස් කලඳයි මේ කරිවිල කොල යුෂින් යාමයක් අඹරා තබා තැටියක ඇතුලේ ගා මැටි බැඳ වියලා වාලුකායන්ත්‍රය මැදතබා මදින් ගිනිකොට මතුපිට වියට පිපිරෙන පදමට බා තබා තිවුණු කොට ගෙන නැවත කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා උඳුඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනියෙන් දෙනු.

23. වාතකම්ප ජ්වර රසය :

ඉඟුල්   හිරියල්   වච්චනාවි   තුත්තං

මේ සමභාග දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා උඳුඇට පමණ ගුලිකර වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුෂින් දෙනු.

24. වාතජ්වරාන්කුසය :

රසදිය   තුත්තං   හිරියල්   පල්මාතික්කන්
පුෂ්කර   ගන්ධක

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා දවසක් අඹරා තඹ තැටිය ඇතුලේ ගා ඒ තැටිය හැලියක ඇතුලෙ මුතින් නමා තැටිය වටකොට රෙදිවැටි බැඳ වියලා ඊපිට වැලිලා ලිපතබා මද්‍යමාග්නියෙන් ගිනි කරනු.

25. සර්වහෙසව රසය :

රක්ත මූසික පාසානත් දෙකලඳයි
සුඩ රසදිය දෙකලඳයි   සාදිලිංගං කලඳයි

මේවා කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා අබඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනියෙන් දෙනු.

26. මනෝසීල   රසදිය   තුත්තං
හිරියල්   ගන්ධක

මේ සම ගෙන කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා අබ ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලාතබා ගුලියක් ඇල් දියෙන් දෙනු.

27 වාතජ්වර කුලාන්තක රසය:
වච්චනාවි දෙකලදයි   තුත්තං දෙකලදයි
පල්මානික්කන් කලදයි   අත්තන ඇට විස්සයි
මේ කරවිල කොල පුෂින් අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් කිරෙන් හෝ ලබුකොල පුසින් දෙනු.

28. රසදිය කලදයි   ගන්ධක දෙකලදයි   තඹසුනු කලදයි
යපුනු කලදයි   අභ්‍රක කලදයි
මේවා අඹරා කන්සා කොල පුසින් පුට තුනක් දෙනු.

29. රසදිය   වච්චනාවි   ගන්ධක   රත්තෙටොල්
මේ සම ගෙන තාම්‍ර චූර්ණ කලාදුරු මේ සියල්ල අත්තන කොල, කීකිරිදිය පුෂයෙන්, ගිතෙලින්, අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට උක් හකුරෙන් දෙනු.

30. වගපුල් තුන් කලදයි   ඉඟුල් දෙකලදයි
මේ දෙයි ඇඹුලෙන් අඹරා මුන්ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙනු.

31. වච්චනාවි දෙකලදයි   කුඑරින තුන් කලදයි
ඉඟුල් දෙකලදයි
මේ පිනිදිය වත්කොට අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් මී පැනියෙන් පීනියෙන් දෙනු

32 රසදිය   පුස්කර   ජයපාල   ගන්ධක
මේ සමභාග ගෙන බුලත් කොල පුෂින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකර වියලා තබා මින් වෙඩුරෙන් දෙනු.

33 ඉඟුල්   රත්වන් අත්තන ඇට   පුස්කර
තුත්තං   තිප්පිලි
යන මේ සමභාග ගෙන කීකිරිදිය පුෂින් අඹරා නැවත ඌරුවෙන්ඩ තබා අඹරා ඔලිදඇට පමණ ගුලිකර වියලා තබා මින් ගුලියක් පීනි හා දෙනු.

34. පුස්කර   වච්චනාවි   ඉඟුල්   කුඑරින
තුස්ටවාර   අරළු   වගපුල්
මේ සමභාග ගෙන කීකිරිදිය පුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු පුසින් දෙනු.

35 රසදිය දෙකලදයි වච්චනාවී කලදයි, තුත්තත් කලදයි
මේ ඇල් දියෙන් තුන් දවසක් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් පීනි හා දෙනු.

36. දැත්ත ඇට තුත්තං රසදිය ගන්ධක
මනෝසීල තිකුළු

මේ සමභාගගෙන ඇල්දියෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි එක්ව කසපැන් දියෙන් දෙනු.

37. රසදිය මනෝසීල

මේ සමව ගෙන මින් භාගයක් තිකුළු, තිපල් ගෙන වච්චනාවි කලඳයි, එනසාල් ඉරමුසු, සඳුන්, තුත්තං මේ සමව ගෙන සාල් දෙවුන් දියෙන් අඹරා පනමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සකීරා හා දෙනු.

38. වච්චනාවි ඉඟුල් පුෂ්කර කුළුරැත
තිපල් වැල්මී තිකුළු කරාබු
සාදික්කා සවින්දුව

මේ සම භාග ගෙන කාඩියෙන් අඹරා මදටපමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි මී පැණි හා දෙනු.

39. ගන්ධක කලඳයි පුෂ්කර කලඳයි රසදිය කලඳයි
වච්චනාවි කලන් භාගයයි වැල් මී කුළුරැත

මීට දෙභාගයක් තිපල්, කෝමාරියා යුසින් යාමයක් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් සීනි හා දෙනු.

40. රසදිය පල්මානික්කන් ගන්ධක කුළුරැත
වච්චනාවි වගපුල් කාන්තගල් ඉඟුල්
තුත්තන් අබින්

මේ සමභාගව ගෙන බටු කරිවිල කොල යුසින් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ කොට තබා මින් ගුලියක් තන කිරෙන් දෙනු.

41. පුස්කර දෙකලඳයි තිකුළු රසදිය ගන්ධක

මෙයින් කලඳ කලඳයි මීට සමව ජයපාල ගෙන අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

42. වච්චනාවි දෙකලඳයි තුත්ථං දස කලඳයි
පල්මානික්කන් කලඳයි අත්තන ඇට විස්සයි

මේ කරිවිල කොල යුසින් යාමයක් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකොට පවනෙහි වියලා තබා මින් ගුලියක් ලබු යුසින් හෝ දෙනු.

43. තිපල් වච්චනාවි තිකුළු රසදිය
හිරියල් ගන්ධක තඹසුනු යබරසුනු

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුසින් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකර වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

44. කුමාර රසය׃

ඉඟුල් පුස්කර වච්චනාවි කුළුරැත
හිරියල් රසදිය

මේ සමභාග ගෙන ඉඟුරු යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

45. ඉඟුල් පුස්කර තිකුළු වච්චනාවි
කුළුරැත හිරියල් රසදිය

මේ සමභාග ගෙන ඉඟුරු යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

46. රසදිය පල්මාතික්කන් අත්තනඇට මනෝසීල
මුසික පාසානං තුත්තං

මේ හැම සමභාග ගෙන කරවිල කොල යුසින් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

47. රසදිය හිරියල් මනෝසීල තිකුළු
තුත්තං කුළුරැත රත්නෙටොල්

මේ සමභාග ගෙන තික කොල යුසින් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

48. රසදිය ගන්ධක තිකුළු මනෝසීල
පුස්කර මුසික පාසානම්

මේ සම ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා මුන්ඇට පමණ ගුලිකර වියලා මින් ගුලියක් මීයෙන් දෙනු.

49. රසදිය හිරියල් මනෝසීල තුත්තං
ඉඟුල් වච්චනාවි පල්මාතික්කන් අත්තන ඇට

මේ සමව ගෙන අත්තන කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

50. බපකුල බෙට රසය :

තුත්තං පුස්කර රසදිය වච්චනාවි
ගන්ධක තොට්ල ඇට තිකුළුසුනු

සමභාග ගෙන තිකකොලයුසින් ඉඟුරු යුසින් දෙදවසක් අඹරා ඔලිද පමණ ගුලි සෙවන වියලා තබාදෙනු.

51. හෙරවාද රසය :

සුධ රසදිය සුධ ගන්ධක තාමු භශ්ම ඉඟුල්
පුස්කර හිරියල් මූසික පාසානං මනෝසීල

මේ සමභාග ගෙන දෙසී ගෙඩියක ඇතුලේ ලා පියන වසා දෙලා යන්ත්‍රයේ දවසක් තැබවලා ගෙන නැවත මුරුංගා මුල්, ආඩා මුල්, මේ හෂ්ම උරුවෙන්ව තබාගෙණ යකඩ සේප්පුවක ලා වාළුකා යන්ත්‍රයේ තබා දවසක් මධ්‍යමාග්නි කොට ගෙන සීතල වූකල හස්ම ගෙන හෂ්මයෙන් මුන්ඇටයක් පමණ ගෙන සාදික්කා මී පැණි එක්ව දෙනු.

52. **පූජ්‍යපාද රසය**

සුධ ගන්ධක **සුධ පුෂ්කර** **සුධ රසදිය**

මේ සමභාග ගෙන මින් එක බේතක බරට කුළුරැත දෙකාවක් ගෙන කීකිරිදිය කතුරු කොල යුසින් යාමයක් අඹරා යාමයක් වියලා නැවත අඹරා මුංඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් වෙඩරු එක්ව අනා බුලතෙ ගා කන්ඩ දෙනු.

53. ශෙලස්මාරී රසය :

රසදිය පුස්කර ගන්ධක මූසික පාසානම්
සවින්ධව මිරිස් සියඹලා පොතු හෂ්ම

මේ සමභාග ගෙන රසදියට දෙභාගයක් සුධ ජයපාල ගෙන මේ දෙසී ඇඹුලෙන් අඹරා මංචාඩියක් පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

54. රසදිය ගන්ධක වච්චනාවි යහුනු
තිකුළු වම්මුතු කරාබු රත්නෙටොල්
කොල්ලන් කොල එනසාල් වලහසාල් නාමල් රේණු
දළු වගපුල්

මේ සමභාග ගෙන අඹරා උළුන්දු පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් උක් සකුරෙන්ද තිපල් කසායෙන්ද දෙනු.

55. මහා පපීටි රසය :

සුධ රසදියට දෙභාගයක් ගන්ධක ගෙන කීකිරිදිය යුසයෙන් ගෙන දෙපැයක් අඹරා යකඩ පාත්‍රයක ලා වියලන පදමට ගිනිකොට බැද ඉස්ම හා ලෝහ හෂ්ම හෝ ලැබුනක් පළමු බෙහෙතට පාදයක් එක්කොට යමාද්දයක් මදගින්නෙන් පලමුසේ බැද ගොමපිට කෙහෙල් පතක් වසා පිටින් ගොම වසා තබා නිවුණු කොට ගෙන ගලේලා සුනුකොට තික කොල යුසින් දවසක් හාවනා කොට ගෙන මෙසේම සිහින් මිදි, තිපල්, කෝමාරිකා, වන්ඇපල දියමිත්ත, තිකුළු, කීකිරිදිය, රත්නෙටොල්, කතුරු මුඩමහන මෙකී යුසයෙහි වෙන වෙනම දවස හාවනා කොට ගෙන ගිනි අඟුරෙන් මදක් උනු ගන්වා මදට දෙකක බරගෙන සිද්ධිගුරු, අරළු මෙයින් කල කසායෙන් දෙනු.

56. ජ්වරාකුස රසය :

සුදුතුඹ සතර කලඳයි රසදිය කලඳයි ගන්ධක කලඳයි

මේ රේරුපසකකාල කසායෙන් අඹරා මංචාඩි සතරක බර ගුලිකොට වියලා තබමින් ගුලියක් මී හා දෙනු.

57. වඩවානල රසය.

රසදිය අට භාගයයි   වච්චනාවි සත් භාගයයි
ගන්ධක සභාගයයි   හිරියල් සභාගයයි
සුද්ධකල දැත්ත ඇට සභාගයයි   පුස්කර පස්භාගයයි
අත්තන ඇට සතර භාගයයි   තිකුළ තුන් භාගයයි

මේ රත්නෙටුල් මුල් යුසින් අඹරා වී ගෙඩි විතර ගුලිකර වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙනු. ජ්වර දවස්පතා ගන්න ජ්වර, ද්විතීය ජ්වර, තෘතීය ජ්වර, චතුතීක ජ්වර, සන්නිපාත ජ්වර ගුණ වේ.

58. සිද්ධිගුරු   කළුදුරු

මේ දේ සමභාග ඇල්දියෙන් අඹරා මංචාඩි දෙක පමන ගුලිකොට දෙනු.

59. බුද්ධ රාජ ගුලිය

ලිංගා   දෙදුරු   හිරියල්   තිවග
සුවඳ කොට්ටං   ගල්මද   ගල්නහර   උලුවා
මනෝසිල   අතිවිඩයං   පෙරුන්කායම්   වැල්මී
අක්‍රපට්ට   අබිං   පල්මානික්කම්   සහිදලුනු
හිඟුරු පියලි

සියල්ල සමව කිරාගෙන ඒ හැම බරට පුෂ්පහඳුං බරයි, රත්හඳුන් බරයි මී පැණියෙන් අඹරා කුඩා මී මල් පමන ගුලි අනුපාන බලා දෙන්න. උන, කැස්ස, බඩයාම -

ඊට අනුපාන

බටුදලු   කිරිඅගුණ දලු   පාවට්ටා දලු   තිකදලු
ඉඟුරු   සුදුළූනු

කොටා වණ්ඩුවේ තම්බා මිරිකා එලඟි තෙල්, තල තෙල්, මී පැණි සමව දෙන්න.

60. වැල්තිබ්බටු මුල්   එලබටු මුල්   කලාදුරු අල   වල්මුඩ මුල්
සුදුදුරු   කොත්තමල්ලි   සැවැන්දරා මුල්

කසාය කර සීනි දමා එය සමග ඉහත ගුලි 2 ක් වරකට දෙන්න.

61. රිදීතුත්තං විසිඑක් කලඳක් ගෙන දවසක් සූයර්පුට දෙමින් දෙසි ඇඹුලෙන් සීතිදුවන සේ අඹරා නැවත ඇඹුල් වත්කොට ගුලිකර ඔසුව දෙනු.

62. රත් පාසානං මූසික පාසනං සතර කලඳයි
පෙරපුටදීගත් රිදී තුත්තං දෙකලඳයි මල් වැටුනු ලා අත්තන ගෙඩි කලං භාගයයි එක්කොට අඹරා කිරිවත්කොට දවසක් අඹරා ගුලියක් කොට කරඬුවක ලා පියන වසා කල අප්පලයක් ලා දහයියා අහලක් පමණ ලා කරඬුව ඊතබා ලිප ගිනිකර, දහයියා වේ ගිනි පත්තුව සියඹලා ලී රතුපාට ගිනි අවුලා දාගිය කල තිවෙන්ඩ තබාගෙන කළුකැමේරිය ඉස්මින් තුන් පැයක් අඹරා මිරිඟැට පමන ගුලිකොට තබා ශීගතුවට බැදිහාලේ දිය දී ගුලියක් පොඩි කොට පොල් හකුරුත් සමග.

63. **සීතාරි රසය**

රසදිය
පුස්කර
යනුනු

මේ සමභාග ගෙන මිට දෙගුණයක් ජයපාල ගෙන සවින්දව, මිරිස්, සියඹලා දැවූ අළු, සීනි, මෙකිදේ වෙන වෙනම රස හා සමව ගෙන මේ දොඩම් ඇඹුලෙන් දවසක අඹරා මදටක බර ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් උනු දියෙන් දෙනු (වාත කළුජ්වර - සීත ජ්වර)

64. රසතුන් කලඳයි
වගපුල් සතර කලඳයි
සිටිගුරු සතර කලඳයි
ගන්ධක කලඳයි
අත්තන ඇට කලඳයි
මිරිස් සතර කලඳයි

ඉඟුරු යුසින් අඹරා අව්වේ තබා දෙදවසක් මෙසේ ම අඹරා, කීකිරිඳිය යුසයෙන් අඹරා, දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා මදට පමන ගුලිකොට දෙනු.

65. ජ්වරාකුස රසය

දෙසි ඇඹුලෙන් පතයි ගිතෙල් මනාවයි
තලතෙල් පතක් මීට කල්කයට වැල්මී, සෙන්කලනිරිකොට්ටත්

තිපල්
ඉඟිනි ඇට
එල මිදෙල්ල ඇට
හරන්කහ
එක්පෙති පියුම් මුල්
තිකුළු
මුනමල් ඇට
පුෂ්කර
සාරණමුල්
තුත්තං
රණවරා ඇට
රසදුන්
ඉදිබඩ
සකලදයි
තුරිසි
මහුල් කරඳ ඇට
කොල්ලන් කොල
මුගුණුවැන්න මුල්

මේ ඉඟුරු යුෂින් අඹරා සූ පුට තුනක් දී රත්නෙටුල් මුල් යුෂ කීකිරිඳිය යුස දෙහි ඇඹුල් මින් පුට දෙක දෙක දී තබා මින් මදට දෙකක බර ඉඟුරු යුසින් තිකුළු සුනු හා දෙනු. වාත කළුජ්වර

67. සූඩමූසිකපාසානං කලඳයි
තුත්තන් කලඳයි

මේ කරිවිල කොල යුසින් අඹරා අබඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් මෝරුවෙන් දෙනු. මෝරුවෙන් බත් දෙනු. (සීත ජ්වර)

68. සීත නාගාංකුස රසය

තුත්තං
ගන්ධක
රසදිය
පල්මානික්කන්
පුස්කර
හිරියල්
වච්චනාවි

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුසින් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙදුරු සීනි එක්ව දෙනු. (දවසින්, දෙදවසින්, තුන්දවසින්, හතර දවසින් ගන්නා සීත ජ්වර නසා)

69. නාරසිංහ රසය

රසදිය
පල්මානික්කන්
හිරියල්
මනෝසිල
මූසික පාසානං

මේ සමභාග ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා මුන්ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබමින් ගුලියක් දෙසි ඇඹුලෙන් දෙනු. සීත ජ්වර නසා.

70. **සීතමාතහරසය**

රසදිය　　වච්චනාවි　　පල්මාතික්කන්　　තුත්තන්
සුධ ජයපාල කලඳයි

මේ ක්‍රමයෙන් වඩ වඩා ගෙන රත්වත් තුං බෝ අත්තන කොල යුසින් අඹරා පතමක් පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් දෙනු.

71. **නීලකණ්ඨ රසය :i**

මූසික පාසානම් තුන් කලඳයි (සුදධ)　　සුධතුත්තං කලඳයි
සුධ ජයපාල කලඳයි

මේ මෝරුවෙන් අඹරා අබ ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් මෝරුවෙන් දෙනු. සීත ජ්වර මෝරු හා බත් දෙනු. කත්‍රික්කා බටු දෙනු

71. **නීල කාණ්ඨ රසය :ii**

දැත්ත ඇට කලඳයි　　ජයපාල දෙකලඳයි
මූසික පාසානම් තුන් කලඳයි　　සුධ තුත්තං කලඳයි

මේ මෝරු හා අඹරා අබ ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් මෝරුවෙන් දෙනු (සීත ජ්වර, සන්නිපාත ජ්වර, සර්ව ජ්වර) මෝරු හා බත් දෙනු.

72. රාමබාන ගුලිය :

තුත්තං දෙකලඳයි　　ගෞරිපාසානම් කලඳයි
අත්තන ඇට කලං භාගයයි

මේ අත්තන කොල යුෂින් අඹරා මිරිසට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. ඉක්බිති මුද්දරප්පලම්, දෙලුම් දෙනු. (සර්ව සීත ජ්වර)

73. සෙවන භාස්කර රසය :

රසදිය කලඳයි　　මූසික පාසානම් දස කලඳයි

වරාකිරි පලමක් විතර ගෙන අඹරා ගුලිකොට තබා සෙප්පුවක ලා පියන වසා රෙදි මැටි බැඳ වියලා දහයියා මැද තබා යාමයක් ලසු පුට දී මදක් ගඳ ගසන පමණට ගෙන නැවත කළුකම්මෙරියා යුෂින් අඹරා මුන් ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. එලකිරි, බත් දෙනු. (සීත ජ්වර)

74. සීතෙහපධාන්ත රසය :

තුත්තං　　ගන්ධක　　හිරියල්　　වච්චනාවි
සිප්පිලි　　රසදිය　　මනෝසිල　　ඉඟුල්
සිඩිගුරු　　පුස්කර　　තුත්තන්　　තුරිසි

මේ සමභාග ගෙන අත්තන කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හෝ හකුරු සමග දෙනු.

[illegible]

සුද්ධ හිරියල් හා රසදිය සමවගෙන කරවිල කොල යුසින් අඹරා කබලක තබ සුඹී පුටයෙන් බා ගෙන නැවත මෙම ඉසින් අඹරා මෙසේම තුන්දිනක් අඹර කෝවේ ඇතුලේ ලා පියන වසා අරලු, සකුරු, මකුල් මේ අඹරමින් රෙදි මැ බැඳ වියලා වාලුකා යන්ත්‍රයේ තබා තුන්තරමේ ක්‍රමාග්නි කොට මතුපිට තී වී පිපිරුන පදමට ගෙන තබා සෙව්ව වූ කල මේ හණ්ම ගෙන තලා කො ඉසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලිය ගෙන සීනි හා මී පැණි හෝ තිපල් පොඩි හෝ ගිතෙල් හෝ කිරි හෝ මී එකකින් හෝ මෙම හැම එක්ක හෝ දෙනු. (සීත ජ්වර, කල්ගිය සීත ජ්වර

එලකිරි - බත්

76. සීත ජ්වර
මූසිත පාසානම් කලදයි		තුත්තම් දෙකලදයි
පල්මාතික්කම් දස කලදයි

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියල තබා මිත් ගුලියක් ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙනු.

77. තුත්තං		වච්චනාවී		හිරියල්		මූසික පාසානම්

මේ සමභාග ගෙන කීකිරිදිය කොල යුසින් අඹරා මුත්ඇට පමණ ගුලිකො පවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

78. ජ්වර මුරාරි රසය :
රසදිය		මනෝසීල		හිරියල්		ඉඟුල්
පල්මාතික්කම්		තුත්තං		පුස්කර

මේ කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා තඹ තැටිය ඇතුලේ ගා අප්පල්ලයක තබ තැටිය මුතින් නමා ගා වට මැටි බැඳ පාත්‍රය වැසෙන තෙක් වැලිලා ගිනිකො වැලි පිට තිබූ වී පිපිරෙන පදමට බා සිතල වූ කල ගෙන පරණ සීනියෙ දෙනු.

79. රසදිය		හිරියල්		ඉඟුල්		පල්මාතික්කන්
පුස්කර

මේ සමව කරිවිල කොල යුෂින් අඹරා මුං ඇට පමණ ගුලි දෙනු.

80. ශෙලස්මා ජ්වර ፡
වච්චනාවී		ඉඟුල්		පුස්කර		තුත්තත්
කුළුරැත		කරාබු		තිකුළු		තිපල්

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා මදට පමණ වියලා තබා මිත් ගුලියක් ඉඟුර යුසින් දෙනු.

81. කළුතුඹ		තාමුක		හිරියල්		කරාබු

මේ කලද කලදයි අත්තන ඇට තුන් කලදයි මිරිස් කලදයි මේ චූර්ණ කොට තබා මිත් මංචාඩියක බර දෙසි බීකක ලා දෙනු.

82. රසදිය   වච්චනාවි   වගපුල්   දෙසිඇට

සාදික්කා මේ සමවගෙන අඹරා රත්තිටුලි මුල්, තිකුළු, තිපල්, මෙයින් දෙකලද මේ කුළුරැත ඉසින් අඹරා මදට දෙකක බර ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් මී පැණියෙන් දෙනු

83. වච්චනාවි කලදයි   ඉඟුල් දෙකලදයි
වගපුල් තුන් කලදයි   පුස්කර සතර කලදයි

මේ දෙසි ඇඹුලෙන් දෙදවසක් අඹරා මුන්ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් ඇල් දියෙන් දෙනු.

84. රසදිය, ගන්ධක, තඹසුනු මේ සමව ගෙන චූර්ණ කොට තබා මිත් මංචාඩියක දෙකක බර ගෙන සීනි හා බුලත් යුසයෙන් දෙනු.

85. තිකුළු   අරළු   රත්නෙටොල්   ජයපාල
මනෝසීල   වච්චනාවි   රසදිය   ගන්ධක

මේ සමභාග ගෙන කිරෙන් අඹරා පමනට ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් මී පැණියෙන්, ඇල්දියෙන් දෙනු.

86. සාදිලිංගම්   මූසින පාසානම්   රසදිය
තුත්තං   පුස්කර

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුසින් අඹරා මුන්ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනියෙන් දෙනු.

87. රසදිය   පුස්කර   තුත්තම්   වච්චනාවි
ගන්ධක   මනෝසීල   පල්මානික්කම්   හිරියල්

මේ සමභාග ගෙන කරිවිල කොල යුසින් අඹරා මුන්ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි මී පැණි හා දෙනු.

88. ගන්ධක   පුස්කර   තාමු   රසදිය

මෙයින් කලද කලද වච්චනාවි සමාරයි, මී දෙභාගයක්, තිපල්, වැල්මී, කුළුරැත, මේ කෝමාරිකා යුසින් යාමයක් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

89. චතුඨික රසය :
රසදිය   තුත්තං   මනෝසීල   සිඩිගුරු
ඉඟුල්   හිරියල්   වගපුල්   වච්චනාවි
ගන්ධක   පුෂ්කර   කාන්තගල්   පල්මානික්කම්

තවසාරං

මේ සමභාග ගෙන කරවිල කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

90. තඹසුනු කලඳයි   රසදිය තුන් කලඳයි   මනෝසිල සකලඳයි

මේ ගෙන කරිවිල කොල යුසින් දවසක් අඹරා මැටි සෙප්පුවක දමා මූඩිය වසා මින් හෂ්ම ඔලිද ඇට ප්‍රමාණයක් ගෙන මිරිස් පොඩි හා සීනි හා දෙනු.

91. තුත්තත් දොලොස් කලඳයි   මූසික පාසානම් දෙකලඳයි
පල්මාතික්කම් කලං බාගයයි   අත්තන ඇට විස්සයි

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා මූන්ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් එලකිරෙන් හෝ ලබුකොල යුසින් හෝ කරිවිල කොල යුසින් හෝ දෙනු.

92. මූසිත පාසානම් කලඳයි   පල්මාතික්කම් දස කලඳයි

මේ අත්න කොල යුසින් අඹරා මූන් ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු.

93. පංචන්ත රසයඃ
වච්චනාවි එක් හාගයයි   ඉඟුල් දෙහාගයයි
පුෂ්කර තුන් හාගයයි   ගන්ධක සතර හාගයයි

මීට සමාන ජයපාල ගෙන යාමක් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකර පවන වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙනු. මෙසේම තුන්දවසක් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

94. පූජ්‍යපාද රසය :
සුධ ගන්ධක   පුස්කර   රසදිය   වච්චනාවි

මේ සමව ගෙන මීට දෙකුරුවක් දැත්ත ඇට ගෙන දේ මෙකී කීකිරිදිය කොල යුසින් අඹරා මූන් ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් අලුත් ගිතෙලින් අනා බුලතක ගා අකුලා කන්න දෙනු.

95 රාමහාන රසය
ඉඟුල් දෙකලඳයි   මූසිත පාසානම් සතර කලඳයි

මේ ගෙන රත්වත් අත්තන කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට පවන වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

96. ප්‍රතාපාලංකේස්වර රසය :
පුස්කර   සවින්දව   තුත්තම්   දැත්ත ඇට

මේ කලඳ කලඳයි, මිරිස්, සිඩිගුරු, වගපුල්, මෙයින් දෙකලඳ දෙකලඳයි මේ කටරොළු යුසින් අඹරා උඳු ඇට සා ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් දුරු සුනු එක්ව උණු දියෙන් දෙනු (සර්ව ජ්වර)

97. අධිතාදිස්වර රසය :

සුද්ධ රසදිය   සුද්ධ ගන්ධක   සුද්ධ වච්චනාවි   සුද්ධ පුස්කර

මේ සමභාග ගෙන පතුක් කොල, ඉඹුල් පොතු යුසින් අඹරා ගුලිකොට මුගටියාගේ කට ඇතුලේ ලා සවියෙන් කට බැද වලල්ල ගසා තබා සවි ඇති ගලියක ලුණු භාගයක් ලා ඊ පිට මුගටියා තබා මතු පිටත් ලුණු පුරාලා ගලිය කට අපප ල්ලයකින් වසා රෙදි මැටි බැද වියලා ලිප තබා සතර යාමයක් හඨාග්නි කොට ගෙන සීතල වූ කල ගෙන මුගටියාගේ කට ඇතුලේ ඇති බෙහෙත් ගෙන නැවත තිකකොල පතුක් කොළ ඉඹුල් පොතු, වදුරු මෑ කොල මේ යුසින් අඹරා සූ පුට දී නැවත අඹරා ඔලිද ඇටයක බර තසා කරනු. (හැම උණ)

98. අධිතාරීස්වර රසය :

වච්චනාවි   ගන්ධක   හිරියල්   මනෝසිල
තුත්තං   දැත්ත ඇට   රසදිය යුෂ   තඹසුනු
සාදිලිංගත්

මේ සමව ගෙන මේ තිකකොල යුෂ අත්තන කොල යුෂ කහ යුෂ යුසින් තුන් දවසක් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් අමු එලකිරෙන් හෝ උනු දියෙන් හෝ මී පැණියෙන් දෙනු.

99. ජ්වරාංකුස රසය :

රසදිය   ගන්ධක කලදයි   දැත්ත ඇට සතර කලදයි
හිඟුරු දොලොස් කලදයි

මේ උනු දියෙන් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් තන කිරෙන් දෙනු. කස පැණි දියෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

100. සුද්ධ මූසික පාසානං දස කලදයි   සාදිලිංගම් රස කලදයි

මේ මී කිරෙන් ගුලිකොට අඳුන් කරඬුවක ලා රෙදි මැටි බැද දහයියා ගොම වැරටි එක්ව පුටදී ගෙන කළුකම්මෙරිය කොල යුසින් අඹරා ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් තන කිරෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

101. රසදිය   හිරියල්   ගන්ධක   තිප්පිලි
මනෝසිල   මිරිස්   තිපල්
සුද්ධ ජයපාල තව කලදයි   අක්කරකුයි

මේ කරවිල කොල යුසින් අඹරා මිරිසැට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් කරවිල කොල යුසින් දෙනු. (සර්ව ජ්වර) මුදු ශරීර ඇත්තාට ගුලි 1/2කි.

102. රාමභානු ගුලිය

මූසික පාසානම් කලදකට මේ ජයපාල තුන් කලදක් ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන්, අත්තන කොල යුසින්, තික කොල යුසින්, මෙයින් යාමය යාමය අඹරා

මුන්ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු. ඉක්බිති මුං කැඳ හෝ බැදි හාලේ කැඳ හෝ දෙනු. ලුනු ඇඹුල් වලකිනු. ඇල්දිය නාවනු. (සර්ව ජ්වර)

103. ඉවචා හෙදී රසය :
ගන්ධක කලදයි රසදිය කලදයි පුස්කර දෙකලදයි තිකුළ තුන් කලදයි
ජයපාල අට කලදයි

මේ දිය හෙව අඹරා ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා ඇල්දිය දෙනු. විරේවන වේ. උනු දිය දෙනු. විරේක නවතී. (සර්ව ජ්වර)

104. තුත්තත් රත් දැලි පොතු පල්මානික්කං මාක්ෂික
මුසික පාසානම් ගොම වැරටි දවූ අලු
සමව ගෙන කළු අත්තන කොල යුසින් අඹරා මිරිශට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් හෝ දෙනු. (වතුර්ථක ජ්වර, සර්ව ජ්වර)

105. රස හෂ්ම තාමු හෂ්ම පුස්කර ගන්ධක
වච්චනාවි තිකුළ තිපල්

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා මින් ගුලියක් දී පෙරලී දියෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

106. රසදිය කලදයි වච්චනාවි කලදයි පල්මානික්කම් දෙකලදයි
තුත්තත් සතර කලදයි කුළුරිත සතර කලදයි
ගස්කදුරු ඇට තුන් කලදයි

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා උඳු ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් එළ කිරෙන් හෝ තන කිරෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර) කිරෙන් බත් දෙනු.

107. රසදිය පුස්කර ගන්ධක හිරියල්
වගපුල සිඩිගුරු

මෙයින් කලද කලද ගෙන මිරිස් කාලයි වච්චනාවි කාලයි මෙකී දේ කීකිරිදිය යුසින් අඹරා මිරිසට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු ඉස්මෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර) (වාත ජ්වර) කොතඹුරු පුනු හා දෙනු පිත්ත ජ්වර නසයි. නලිස්පතුරෙන් දෙනු - ශෙලශමාජ්වර නසයි

108. රසදිය ගන්ධක තුත්තනාගන් කළුතුඹ
සුදුතුඹ වච්චනාවි තිකුළ

මේ සමභාග ගෙන අත්තන කොල යුසයෙන් සත් දවසක් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසයෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර - විෂම ජ්වර)

[illegible]
ගන්ධක කාන්තගල් යුසින්

මේ සමව ගෙන තුඹ අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසයෙන් දෙනු (සර්ව ජ්වර, විසම ජ්වර)

100. රසදිය කලදයි ගන්ධක කලදයි අභ්‍රක කලදයි වගපුල් තුත් කලදයි
යහුනු සතර කලදයි සක්සුනු අට කලදයි
සවුකෙන්ද අළු දහ කලදයි වච්චනාවි කලදයි

මේ ඉඟුරු යුසින් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසයෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

111. රසදිය ගන්ධක හිරියල් ජයපාල

මේ එකිනෙකට වඩාගෙන දැත්ත මුල් ඉසින් අඹරා පනමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් තිකුළු සුනු මී පැනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

112. රාමභාන රසය :
මූසික පාසානම් ඉඟුල් ගන්ධක තුත්තන්
තිකුළු තිපල් වලගසාල්

මේවා ගෙන අත්තන කොල යුසින් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

113. මනෝසීල රසදිය ගන්ධක තුත්තං
හිරියල් කාන්දන් ගල්

මේ බටු කරිවිල කොල යුසයෙන් අඹරා ගෙන සෙප්පුවක ලා ඇතුලේ ගා පියන වසා අළු මිශ්‍ර කොට මැටි අඹරා රෙදි මැටි බැඳ මෙසේ රෙදි සතක් බැඳ වියලා අප්පල්ලයක් ඇතුලේ තිබා වැලි පුරාලා ලිප තබා දීපාග්නිකොට මතුපිට වී ඇකල විද පිපිරෙන පදමට ගෙන බටු කරවිල කොල යුසින් අඹරා මිරිඟුට පමන ගුලිකොට වියලා තබා ඉන් ගුලියක් හකුරින් දෙනු. (සර්ව ජ්වර, තෘතීයක ජ්වර)

114. රසදිය තුන් කලදයි මනෝසීල කලදයි තඹසුනු කලදයි

මේ කරිවිල කොල යුසයෙන් දවසක් අඹරා මැටි සේප්පුවක ලා වසා රෙදි මැටි බැඳ වියලා තබා වාලුකා යන්ත්‍රයෙන් ගිනිකොට වියලා විළඳ පිපිරෙන පදමට ගෙන එම හස්ම ගෙන තබා ඔලිඳ ඇටයක බර මිරිස් සුනු හා දෙනු. (සර්වජ්වර, චාතුර්ථකජයරත්ව,ක ජ්වර)

115. රසදිය ගන්ධක වච්චනාවි
මේ සමභාගව ගෙන මීට සමව තිකුළු රත්නෙවුල් ජයපාල ගෙන මේ අත්තන

කොල යුසින් අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර - වාතුතික ජ්වර)

116. ඉඟුල් පුස්කර රසදිය ගන්ධක
වච්චනාවි

මේ සමභාගව ගෙන මීට සමව තිකුළ රත්තෙටුල් ජයපාල ගෙන මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර, වාතුජ ජ්වර)

117. රාසභාතු රසය꞉
තුත්තත් පල්මාතික්කත් ඉඟුල් හිරියල්
වච්චනාවි තිපල්

මේ කරිවිල කොල යුසින් අඹරා මුං ඇට පමණ ගුලිකොට තබා මිත් ගුලියක් සකුරෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

118. අඨතාරි රසය :
හිරියල් වච්චනාවි මනෝසිල ගන්ධක
රසදිය තඹසුනු යහුනු ජයපාල

සමව ගෙන තිකකොල යුසින් අත්තන කොල යුසින් තුන්දවසක් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් සකුරෙන් අමු එලකිරෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

119. තුත්තත් මනෝසිල දැලිපොතු පල්මාතික්කම්
මාක්ෂික මූසික පාසානම් ගොම වැරටි දැවූ අලු

කලු අත්තන කොල යුසින් අඹරා මීරිසැට පමණ ගුලි කොට වියලා තබා දෙනු. ගුලි 1 ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

120. හෙරව රසය :
තඹසුනු දැලිපොතු ඉඟුල් තුත්තත්
පල්මාතික්කත් කරල්හැබෝ

මේ සමව ගෙන ඉඟුරු යුසින් තුන් දවසක් උෟරුවෙන්ට තබා වියලා නැවත අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

121. රසදිය ගන්ධක පුස්කර කුඵරත
සාදික්කා සිව්ය මුල් රත්තෙටොල් මුල් අත්තන ඇට
ජයපාල

මේ සමව ගෙන අත්තන කොල යුසින් අඹරා කරිවිල කොල යුසින් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට මිත් ගුලියක් සීනි හා දෙනු. සර්ව ජ්වර)

122. රස භස්ම තාම්‍ර භස්ම පුස්කර ගන්ධක
වච්චනාවි තිකුළු තිපල්

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා මදව පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දී සෙරලි දියෙන් දෙනු.

123. රසදිය කලඳයි වච්චනාවි කලඳයි පල්මානික්කන් කලඳයි
මූසික පාසානම් දෙකලඳයි තුත්තන් සතර කලඳයි
කුළුරිත සතර කලඳයි ගස්කඳුරු තුන් කලඳයි

මේ අත්තන කොල යුසින් අඹරා උර ඇට පමන ගුලිකොට වියලා ගුලියක් එලකිරෙන් දෙන්න.

124. ඉඟුල් වච්චනාවි පුස්කර තිකුළු
මූසික පාසානං ඉරමුසු මුල්
මෙයින් කලඳ කලඳයි සුනුඅළු කලං භාගයයි
මනෝසිල කලඳයි හිරියල් කලඳයි ගොරෝචන කලඳයි

මේ දෙසි ඇඹුලෙන්, ඉඟුරු යුසයෙන්, තුං දවසක් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසයෙන් දෙනු. (සර්වාංග ජ්වර)

125. රසදිය පලමයි ගන්ධක දෙපලමයි

මේ කෝමාරිකා යුසයෙන් අඹරා ඉඹුලැට පමණ ගුලි කොට ඉඟුරෙන් දෙනු.

126. ගන්ධක දෙකලඳයි පුස්කර රසදිය ගම්මිරිස්
මේ කලඳ කලඳයි
සිඩිගුරු තුන් කලඳයි

මීට සමව ජයපාල ගෙන දිය හෙව අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඇල් දිය හෙව දෙනු. (සර්ව ජ්වර) අරුචි, ශොෂ, ගුල්ම, උදර)

127. රසදිය ගන්ධක පුස්කර තිකුළු
ජයපාල තිපල් රත්නෙටුල් මුල් ත්‍රස්ථවාළු

මේ සමව ගෙන අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඇල් දියෙන් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

128 රසදිය ගන්ධක පුස්කර සිඩිගුරු
මිරිස් දැත්ත සෙන්ධව

මේ සමභාග ගෙන මීට තුන්කුරුවක් ජයපාල ගෙන මේ අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් සකුරෙන් දෙනු. සර්ව ජ්වර - විරේක වෙයි.

129. රසදිය කලදයි ගන්ධක කලදයි පුස්කර කලදයි තිකුළු
තිපල කුළුරත වැල්මී සෙන්ධව

මෙයින් තුං තුං කලදයි මීට තුන්කුරුවක් ජයපාල ගෙන අත්තන කොල යුසින් අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙනු.

130. රසදිය දෙකලදයි ගන්ධක දෙකලදයි වච්චනාවිදෙකලදයි
පුස්කර කලදයි තිකුළු තිපල්
ත්‍රස්ඵවාළු හිරියල් කෙලින්ද ඇපල

මේ සමව ගෙන මීට සමව ජයපාල ගෙන දිය හෙව අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දෙනු (සර්ව ජ්වර)

131. රසදිය ගන්ධක මනෝසීල හිරියල්
ගල්මද වච්චනාවි තිකුළු

මේ සමව ගෙන මීට සමව ජයපාල ගෙන චූර්ණ කොට තබා මින් මංචාඩියක බරගෙන සිඩිගුරු උනු දියෙන් අඹරා ඉස්ම මිරිකාගෙන මේ දියෙහි කලතා දෙනු . (සර්ව ජ්වර)

132. රසදිය ගන්ධක කිරිඹි තිකුළු
තිපල් හිරියල් පුස්කර

මේ සම ගෙන මීට සතර භාගයක් ජයපාල ගෙන මේ කීකිරිදිය කොල යුසින් අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් කීකිරිදිය යුසින් දෙනු. (සර්ව ජ්වර)

133. රසදිය දෙකලදයි වච්චනාවි පුස්කර මනෝසිල රත්නෙටොල්
ගන්ධක වලහසාල් තිකුළු තිපල්
සෙන්ධව

මෙයින් කලද කලදයි දැත්ත මුල් යුසයෙන් අඹරා මදට පමණ ගුලිකොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දුරුසුනුවෙන් දෙනු. (විෂම ජ්වර, සර්ව ජ්වර, වාතතීක ජ්වර)

134. පුස්කර මනෝසීල රත්නෙටොල් මුල් මෙයින් කලදයි
රසදිය මූසික පාසානම්

මෙයින් කලද කලදයි මීට සමව අත්තන ඇට ගෙන මීට දෙකුරුවක් තිකුළු ගෙන මේ චූර්ණ කොට තබා මින් මංචාඩියක බරගෙන ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

135. තාපා ලංකේශ්වර ගුලිය
මනෝසීල ගන්දක හිරියල් කලද බැගින්

මිරිස් සිඩිගුරු දෙකලද බැගින්
අබ හකලදයි තිප්පිලි, දෙදුරු සුදුළූනු කලද බැගිනි.

මෙකී දේ ගෙන අමු ඉඟුරු යුෂින්ද කීකිරිදිය යුෂින් ද අඹරා තුන් දිනකට පසුගෙන මිරිසැට පමණින් ගුලිගසා වියලා තබා කැස්සට මී පැණියෙන් ද, මූහට, මුර උනට ඉඟුරු යුෂින්ද, උදදියට ආඩතෝඩා යුෂින්ද දෙනු.

136. ජ්වරාංකුස ගුලිය
රසදිය වච්චනාවි ගෙත්ගදම්

සමබාගව ගෙන මේ තුන් වගේ බරට නා ඇට ගෙන මේ හැම චූර්ණකොට ඉඟුරු යුෂින් දෙතුන් වරක් වියලා වියලි සේ අඹරා ඔලිද ඇට පමණින් රැලි ගසා අව්වේ වියලා තබා ඉඟුරු යුෂින් තුන් දවසක් දෙනු. ඒක ජ්වර, තෘතීය ජ්වර, චතුර්ථක ජ්වර යන මේවාට උදේ සවස පස් දිනක් දෙනු.

137. ජ්වර උංඩ ගුලිය
එලිමරත්දු පුස්කර එක්කරුවක්ද, ගෞරිපාසාණම්

තුන් කරුවක්ද ගෙන කුඩා කැබලිකොට තුන් දවසක් වෙන වෙන සාල්පානු දියේ දමා අව්වේ තබා ශුද්ධ කොටගෙන බටු කරවිල කොළ යුෂින් අඹරා මුං ඇට පමණට ගුලිකොට තබා තුන් දිනක් දෙනු. මේ ජ්වර උංඩයි.

138. ජ්වර විරේචන ගුලිය
අසමෝද මිරිස් තිප්පිලි මුල් දේවදාර
රත්නෙටුල් වලහසාල් සතකුප්ප සිදුලූණු

මේ බෙහෙත් කොටසකි. අරළු කොටසකි. කොටා චූර්ණ කර මී පැණියෙන් අඹරා ගුලිකොට උණු දියෙන් දෙනු. ගසායෙයි. උණ බසී.

139. යකිනාරං දළු කොහොඹ දළු, මල් අනෝදා දළු
කොල්ලු දළු වේලා මුල් කළු දුරු සුදුදුරු
අසමෝදගම තිප්පිලි වශවාසි සාදික්කා
කටුකරෝසන අබිං අතිඋඩයං වලහසාල්
සුදුලූනු

මෙකී දේ යකිනාරං කොල ඉස්මෙන් දෙනු.

140. ජයපාල ඇට දෙහි ගෙඩියෙන් තම්බා
සුදුදුරු කලුදුරු තිප්පිලි සීනක්කාරම්
පල්මාතික්කම් රත්තිටුල් මුල් ඉඟුරු මිරිස්
කහ

මෙකී දේ දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා වරකට මදටිය ඇට පමන දෙනු. දෙහි ඇඹුලෙන් දෙනු.

141. කලු දුරු
ඉඟුරු
කයිප්පු
සුදුදුරු
මිරිස්
පෙරුංකායං
සුදුළූණු
සිනක්කාරම්
අරළු
අසමෝදගම්
වගපුල්
ජයපාල

විශ හැර දමා බුලත් කොල ඉශ්මින් දවසක් අඹරා නික කොල ඉශ්මෙන් දවසක් අඹරා මදුරු කොල ඉශ්මෙන් දවසක් අඹරාඔලිද ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවනේ වේලා තබා මෙයින් ගුලියක් උනට උණු දියෙන් දෙනු.

142. තුත්තන්
ගම්මිරිස්
පුස්කර
හිරියල්
රශදිය
වම්මුතු

මෙකී බෙහෙත් සමව ගෙන අබ දළු යුෂ හෝ බුලත් යුෂ හෝ ද එකින් මේ බෙහෙත අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලි කොට හෙවනේ වේලා තබා එල කිරෙන් ගල ගා සීනි මුසු කොට දෙනු. නොහොත් කලුදුරු අඹරා දිය කොට පොවනු. සියලු උන ගුණවේ.

143. රසදිය
වද කහ
අසමෝදගම්
පුස්කර
අරළු
වැල්මී
ගෙන්දගම්
බුලු
වච්චනාවි
තෙල්ලි

මෙකී බෙහෙත් සමසේ ගෙන සුනු කොට ගිතෙලින් අනා ප්‍රථම භාගයේ වලදනු.

144. වලගසාල්
තුත්ථං
වසාවාසි
සරක්කු
සුදුදුරු
තුරිසි
සාදික්කා
කළු දුරු
තිප්පිලි
අබිං
අසමෝදගම්
කරාබු
පෙරුම්කායම්

මෙපමණ කිරා මෙ බරට සුද්ධ ජයපාල දෙකින් හෝ තුනක් හෝ කිරාගෙන අඹරා දෙවතාවක් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමන ගුලි කොට සෙවනේ වියලා උනට සුදුළූණු. සුදුරුවෙන් දෙනු.

145. ශුද්ධ කළ රසදිය තුන් කලදක් ගෙන වස්ත්‍රයකින් බැඳ දිය නැලි දෙකක් වත්කොට සිඳුවා පතකට සිඳුවා එහි පොවනු.

146. වලගසාල්
තුත්ථං
වසාවාසි
සරක්කු
සුදුදුරු
තුරිසි
සාදික්කා
කළුදුරු
තිප්පිලි
අබිං
අසමෝදගම්
කරාබු
පෙරුම්කායම්

මෙපමන කිරා මෙ බරට සුද්ධ ජයපාල දෙකක් හෝ තුනක් හෝ කිරාගෙන අඹරා දෙවතාවක් අඹරා නිකකොල ඉශ්මෙන් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවනේ වියලි තබා පිත්ත ජ්වරයට කුඹුරු කොල යුෂයෙන් ගුලි තුන තුන තුන්වලියක් දෙනු.

147. වලහසාල් සුදුරු කළුදුරු අසමෝදගම්
තුත්ථං තුරිසි තිප්පිලි කරාබු
වසාවාසී සාදික්කා අබිං පෙරුම්කායම්
සරක්කු

මෙපමන කිරා මෙ බරට සුද්ධ ජයපාල දෙකක් හෝ තුනක් හෝ කිරාගෙන අඹරා දෙවතාවක් අඹරා ඊට මාත්තු තික කොල ඉශ්මෙන් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවනේ වියලා තබා සෙලෙශ්මා ජ්වරයට ගැට තඹ පොතු කරඳ පොතු යුෂයෙන් දෙනු.

148. රිදි තුත්තං මන්වාඩි හතරයි වෙල්ලප්පාසානං මන්වාඩි තුනයි
ජයපාල දෙකයි සාතත්‍ර වෙල්ලි මන්වාඩියයි

මෙකී දේ දී කිරෙන් අඹරා ඇබ අට පමන ගුලිකොට මෝරුවෙන් දෙනු.

149. රසදිය ගන්ධක වච්චනාවි

මේ සමව ගෙන මීට සමව අත්තන ඇට ගෙන මේ සතර භාගයේ බරට මිරිස් ගෙන මේ ඉඟුරු යුසයෙන් අඹරා ඔලිදඇට පමන ගුලි කොට වියලා තබා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුෂින් දෙනු. (සර්ව ජ්වර, ඒක ජ්වර, ද්විතීය ජ්වර, තෘතීය ජ්වර, චතුතීක ජ්වර)

150. ඉඟුල් පුස්කර රසදිය මනෝසීල

මේ සමවගෙන මීට සමව ජයපාල ගෙන තිකළු තිපල් සමග කරවිල කොල යුසින් අඹරා මැට පමණ ගුලි කොට වියලා තබා මින් ගුලියක් දුරු දූන හා දෙනු (සර්ව ජ්වර)

උනට පිලාවට

1. මුශ්ශැන්ත කොල සීනටි සාලෙං කබළු පිස දෙනු.

2. තෝවැල්ල තෝර කොල කොටා බඩේ බදිනු.

3. සුදුළුන ඉඟුරු
බැබිල සමග දොලාස් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා මිරිස් තිප්පිලි සුදු දුරු පොඩිකර දමා දෙනු.

4. ඉඟුරු දියමිත්ත පැපිලිය ඉරමුසු
කොත්තමල්ලි
අට එකට කකාරා දෙනු.

උන අජීර්ණයට

1. ඉඟුරු කොත්තමල්ලි තිප්පිලි මිරිස්
සුදුළූනු සුදුදුරු සඳුං තික දළු
දේමට මුල් රසකිඳ
අට එකට කකාරා දෙනු

2. වැල්මී කසපැං දියෙන් දෙනු.

උන පිලාවට

ඉඳි මුල්, කොල, ගිතෙලිං බැද කවනු.

ගිනියමට

1. පැපිලිය ඉඟුරු කලදුරු හඳුං
ශැවැන්දර ඉරිවේරිය විලඳ
තුං තුං කලඳගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

2. සුදුළූනු ඉඟුරු බැබිල
දොලොශ් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

3. උක් දඬු තෙල්ලි හාතාවාරිය ඉරිවේරිය
සමව කසාය මීයෙන් දෙනු.

4. වේලි කසා වෙනිවැල් ගැට කලාදුරු අල ශැවැන්දර
වැල්මී ඇසල පොතු
කලඳ කලඳ ගෙන දිය දෙකට සිටුවා මී මුසුව දෙනු.

ශම උනට

1. තිපල් ඉරමුසු කොසොඹකොල ඉඟුරු
මිරිස්
දිය දෙකට සිටුවා මීයෙන් දෙනු.

2. වියලි අරළු සුදුලූණු තික පොතු ඔලිඳ ඇට
සියඹලා කොල යුසින් අඹරා ගානු.

3. අට්ටික්කා කිරෙන් ඝීතට් කබළු පිස බුදිනු.

4. වරා කරඳ තික ඉඟුරු කහ එනු
ලා මැල්ලුමයි.

5. තා පිරිත්ත කෙකටිය බිං කුඹුරු කොහිල
බෝවිටියා දොඩං ඇඹුලෙං තම්බා ගානු

දෙපති තිහලා අලෙ වෙහුරුවෙත ගලගා වෙඩි එනු, දිය කර පොවනු.

කට්ටු මුට්ටුවට

කෝමාරිකා අරළු
පොල් කිරෙං පොවනු.

ඝීගතු ජ්වර

සුද්ධ රක්ත මුසික පාසානත් කලදයි තුත්තම් දෙකලදයි

මල්වැටුණු අත්තන ගෙඩි සමාරයි, මේ වරාකිරෙන් අඹරා ගුලිකොට අඳුන් කරඬුවක ලා වසා ලූනු, දහයියා දැවූ අලු, කුඹල් මැටි මේ එකට අඹරා රෙදි මැටි බැඳ වියලා අප්පල්ලයක දහයියා වේ අඟුලක් පමණ ලා ඊ පිට කරඬුව තබා මතුපිටින් පතිතවුනු විට ගෙන කලු කැම්මේරිය යුසින් තුන් පැයක් විතර අඹරා මිරිසට පමණ ගුලි කොට වියලා තබා ගන්න.

බැදි හාල් කැඳ සත් දවසක් දී ඉක්බිති මින් ගුලියක් පොල් හකුරෙන් දී එලකිරි පතක් දෙනු. වමන හෝ විරේක හෝ වේ.

පත් - එලකිරි,අලු වතු ගෙඩි, මුරුංගා කරවිල

උදර රෝග

1. කළු හබරල අලේ දෙහි ඇඹුලෙන්වත් දොඩන් ඇඹුලෙන් වත් ගලගා රාවනාවක් විවර පොවනු. බෙල්ලේ ගානු.

2. කුඹුරු කොල   කරිවිලකොල

   දෙසි ඇඹුලෙත් සීනටි හාලෙන් කබළ පිස කනු.

3. ලා තිබ්බටු

   දොඩන් ඇඹුලෙත් කනු

4. ඔලිඳ කොල අඹරා දෙස්සක් පමණ ගෙන කසපැන් දියෙහි ලා වසා තබා උදය බොනු

5. දෙහි කොල එම ඉස්මෙං අඹරා පෙකනියේ ගානු.

6. ත්‍රිස්තවාළු   අරළු   බුළු   නෙල්ලි

   අඹරා එලහි තෙල් ගෙන ඇඹරූ බෙහෙත් එහි ලා තෙලට දමා දිය වත් කොට කකාරා තෙල් සිඳ කුළුදුල්ලක් පමණ ගෙන දෙනු.

7. එලහි තෙල්   මී පැණි   සීනි   නුග
   දිඹුල්   පුලිල   කැල   මීගස්
   බෝ   තිඹිරි   අඹ   දිය දඹ
   මා දම්

   මෙකී පොතු ගෙන කකාල කශායෙන් පලමු කී සිනි හා එලහි තෙල් එක්කොට දෙනු.

8. වග පුල්   රත් නෙටුල් මුල්   ශිවිය   සිද්ධිගුරු
   ඇත් වගපුල්   කෙලින්ද ඇට   කලාදුරු අල   මිරිස්
   වද කහ   අශමෝදගන්   වේලිප්පරිත්ති   කොසඹ කොළ
   කළු එඩරු   අබ   පෙරුංකායන්   වලහසාල්

   මෙකී බෙහෙත් අඹරා දිය හතර නැලියකට ගිතෙල් නැලියක් ගෙන කකාරා තෙල් හිඳගෙන ශෙලෙස්මා උදර ඇති අයට පොවනු. පලමු කී ලෙශට තෙලිං බඩ තවනු.

9 එලහිතෙල් පතකට දලුක්කිරි අඩ කුලුදුල්ලක් මුසු කොට තෙලට හතර කුරුවක් දිය එක්කො[illegible] අරලුත් දෙකක් කලාදමා කකාරා තෙල් සිඳ එ තෙලින් ශරිර බලවූ නියාවට කලඳක් හෝ බාගයක් හෝ පොවා විරේක කරවනු. විරේක නද වුව ඇල් පැන් වක්කරනු

10. වලගසාල් තිකුළ තිපල් ශිවිය
කොතඹුරු

මෙකී දේ අඹරා කිරි හා එලගි තෙල් එක්කොට ඇඹරූ බෙත් එහිලා සතර ගුණයක් දිය වත් කොට කකාරා තෙල් හිඳ ඒ තෙල් පලිහෝදර ඇත්තන්ට දෙනු.

11. ඊවම
වලගසාල් රත්හෙටුල් වද කහ

මදක් බැද පොඩි කොට එලගිතෙලිං අනා එලකිරෙන් පොවනු.
ගුල්ම හා පලිහෝදර නසා.

12. කැල පොතු දවා අළු

ගෙන එහි දියවත් කොට තබා දවසක් දෙකක් තබා නැවත ගෙන

යවකාර එනු ශවිදව එනු වග පුල් රත් තිවුල් මුල්

මෙකී දේ පොඩි කොට අරළු මුව කිරිය වැල් මෙකී ද එක්කොට පලමු කී අළු දිය පෙරා ගෙන මෙකී දෙය එහි දිය කොට ලා කකාරා පෙරා ගෙන ගොමුත්‍ර එක් කොට හෝ බොනු. (සියලු උන ප්ලිහෝදර, අශජස්)

13. දළුක්කිරි පලමක් හා තිරශ්තවාළුයෙන් පලමක් හා ඊට අට ගුනයක් එලකිරි එක්කොට එලගිතෙල් නැලියක් එහි එක්කොට කකාරා සිඳ ගත් මේ ග්‍රිතය වැලදීමෙන් ගුල්ම උදර නසා මේ අඩ කලදක් විවර වළදනු. ගෝමුත්‍ර එලකිරි එක්කොට බත් කන වේලෙහි බොනා දියට වළදනු. සතියක් හෝ කරනු. උදර පීඩානසා.

14. දළුක්කිරි රදා වියලා ගත් වලගසා බඩ පිට ගානු.

15. සිවිය දැත්තඅල වලගසාල් තිකුළ

මෙකී දේ එලකිරෙං අඹරා එම කිරෙන් වැලදිය යුතුයි.

16. සිද්ධිගුරු කකාල කශාය හෝ දේවදාරු, රත්තිවුල් එක්ව අඹරාගත් කල්ක හෝ සිවිය, සිද්ධිගුරු, වම්මුතු, අබරාගත් කල්ල හො එල කිරෙන් පොවනු. උදර, උදරරෝග නසා.

17. තිරස්ථවාලු තිපල්

අඹරා ගිතෙල් ලැබුනක් ගෙන ඇඹරූ බෙහෙත් එහිලා තෙලට ශතර දිවුනකි දියවත්කර කකාරා තෙල් සිඳ කුළුඩුල්ලක් පමණ තෙල් පොවනු. විරේක වේ.

18. ගිතෙල් මී පැණි සිනි

මෙකී දෙය නුග දිවුල් පුලිල, කැල මිරිස් තිඹිරි අඹ

මා දඹ

මෙකී පොතු ගෙන කකාල කශායෙන් පලමු කී සීනි හා මී ගිතෙල් එක්කොට මේ ය බඩ තුලට යැවිය යුතුය.

19. අරළු
නෙල්ලි
බුළු
ඉඟුරු
මිරිස්
අබ
පරත එතු
සුදුළූනු
වද කශා
වැල්මී

මෙකී බෙහෙත් බැද අඹරා මුගුණුවැන්න කොල ඉශ්මින් දෙනු අජීණි ගුණ වේ.

20. වැල්මී
අබිං
පෙරුංකායන්
ඉඟුරු
පත්පාඩගං
කුංකුම

මෙකී බෙහෙත් කොහොඹ කොල ඉශ්මින් අඹරා ලබු කොල ඉශ්මින් දෙනු.

21. වග පුල් මුල්
රත්නෙටුල්
ශිවිය
සිද්ධිගුරු
ඇත් වගපුල්
කෙලින්ද ඇට
වංමුතු
මිරිශ්
වද කහ
අසමෝදගං
වෙලිප්රිත්තිය
කොශඹ කොල
කලාදුරු අල
අබ
පෙරුංකායන්
වලහසාල්

මෙකී බෙහෙත් අඹරා දිය ශතරනැලියකට ගිතෙල් නැලියක් ගෙන කකාරා තෙල් සිද ශෙලේස්මා, උදර ඇති අයට පොවනු.

22. එලගිතෙල් පතකට දළුක් කිරි අඩකුළුඩුල්ලක් මුශූ කොට තෙලට ශතර කුරුවක් දිය එක්කොට අරළුත් දෙකක් තලා දමා කකාරා තෙල් ශිද එතෙලින් ශරීර බලවූ තියාවට කලදක් හෝ පොවා විරේක කරනු. විරේක තද වුව ඇල්පැන් වත්කරනු.

23. වලග සාල්
තිපල්
තිකුළු
ශිවිය
කොතඹුරු

මෙකී බෙහෙත් අඹරා කිරිහා ගිතෙල් එක්කොව ඇඹරූ බෙහෙත් එහි ලා තෙලට ශතර කුරුවක් දිය වත් කොට කකාරා තෙල් ශිද දෙනු. (ප්ලීහොදර)

24. කැල පොතු දවා අළු ගෙන එහි දිය වත් කොට තබා දවසක් දෙකක් තබානැවත ගෙන යව කර එනු, ශවින්දව එනු, වග පුල්, රත් නෙටුල් මුල්, මෙකී දෙය පොඩි කොට අරළු, මුව කීරිය වැල්, මෙතෙක් දෙය ගෙන එක්කොට පලමු කී අළු දිය පෙරා ගෙන මේ දෙය එහි පොඩි කොට කකාරා පෙරා දෙනු.

25. දළුක් කිරි පලමක් හා ත්‍රශ්තවාළුවෙන් පලමක් හා ඊට අට ගුණයක් එල කිරි එක්කොට එලගිතෙල් එක්කොට නැලියක් එක් කොට කකාරා ශිදගත් මේ ශ්‍රිතය වැලදීමෙන් ගුල්ම උදර නශා.

26. සිද්ධිගුරු කකාල කශාය හෝ දේවධාරු රත්නෙටුල් එක්ව අඹරා ගත් කල්ක හෝ ශිවිය සිද්ධිගුරු වංමුතු අඹරා ගත් කල්ක හෝ එල කිරෙන් දෙනු. ගුල්ම උදර පීඩා නසා.

27. රශදිය පුස්කර ගෙන්දගන් දෑත්ත ඇට
ත්‍රස්ථවාළ මිරිස් සිද්ධිගුරු රත්නෙවුල්
මිරිශ් තෙල්ලි කරාබු වදකශා
අරළු යවකර ශවින්දව

මේ හැම ශමබාග ගෙන දළුක්කිරි ඉඟුරු ඉස්ම වත් කොට ශත් පැයක් අඹරා මංචාඩියක් ප්‍රමානය ගුලිකොට නොඅව්වේ වියලා තබා මිං ගුලියක් ඉඟුරු ඉස්මින් දිය කොට පානය කරනු.

28. කුඹුරු ලොද අඹරා පොල් කිරෙන් කලතා දෙනු.

29. තුඹුරු ලොද සුදු ළූනු සිද්ධිගුරු ශවින්දව
ශමබාග ගෙන අඹරා එඬරු තෙලින් අනා කවනු. සියලු කුසරුජා නසා.

30. අලවතු මුවයක් හතර ඉරුවට ඉරා එල කිරෙන් තම්බා කොටා යුෂ මැඩ බැදිහාල් එක්ව දෙනු. (බඩ යනවාට)

31. ශවින්ද එනු වගපුල් සිද්ධිගුරු කළු දුරු
පෙරුංකායන්

මෙකී බෙහෙත් අඹරා සුනු කොට එලගිතෙලිං අනා පලමුවෙන් කන බත් පිඩ කනු.

32. සාදික්කා කරාබු වසාවාශි කළු දුරු
අරළු සිද්ධිගුරු තිප්පිලි ශමෝදගන්

මේ ඖත් ශමව ගෙන අඹරා මී පැනියෙන් අනා අබිං මදක් එක්කොට ලේහ කරනු.

33. තිකුළු අසමෝදගං ශාදික්කා කරාබු
වසාවාසි මෙමලමල් අතිවිඩයන් ඉඹුල්ලාටු
දිවුල් ලාටු

මෙකී දේ බරට අබිං ගෙන චූර්ණ කොට මී පැණියෙන් දෙනු.

34. ශාදික්කා කලාදුරු කරාබු සුදුදුරු
කංශා කොල

ශම හාග මදක් බැද අබිං එක්ව උනු දියෙන් අඹරා ගුලි කොට උක් පැණියෙන් දෙනු.

35. ශාදික්කා මංචාඩි බාගයයි අබිං බාගයයි අඹරා
කල තෙලිං කැවුම් පිශ දෙනු.

36. එත්කෙල් කොතඹුරු කොල්ලන්කොල කුරුඳු පොතු
මිරිස්

මෙවා එක එක සකලද ගෙන වග පුල් සිද්ධිගුරු දෙකින් දෙකලමක් ගෙන මේ හැම වියලා චූර්ණ කර ගෙන මී පැණි මනාවක් එලගි තෙල් නැලියක් එක් කර යහපත්ව තබා උදය තුන් තුන් කලන් කන්ඩ දෙනු.

37. තිරප්ථවාළු මුල් පොඩි කොට දළුක්කිරිලා එලගිතෙලින් උක්ශකුරු
එන්සාල්   කරුඳු පොතු   කොල්ලන් කොල, පොතු
මෙකී බෙහෙත් මෙසේ ගෙන සුනු කොට ඒ බරට තිරස්ථවාළු මුල් හා එක් කොට පමන දැන වලඳනු.

38. තල අළු   කැල පොතු   අළු
යන් මෙකී දේ පලම පලමයි පෙරුංකායන් තුන් පලමයි යවකර පලමයි අශමෝදගන් පලමයි යශුනු පලමයි යන මේ සියළු බේත් එක්කොට උදය තුං තුං කලදයි සිද්ධිගුරු කශායෙන් වත් ඇනු ඉශ්මෙන්වත් එඩරු තෙලින්වත් පානය කරනු. ගුල්මාදී සියලු බඩරුජා, බඩලෙඩ ගුනවේ.

39. වද කහ   සිද්ධිගුරු   පෙරුංකායන්   මිරිශ්
තිප්පිලි   මුරුංගා පොතු   කුඹුරු ඇට මද පඹුරු මුල්
තිරස්ථවාළු   නික දළු
මේ බේත් එක විවරට ගෙන අඹරා එරඩු තෙල් තල තෙල් එක විවර ගෙන එක්ක දිය කොට කශාය උරුවෙන්ඩ තිබා කොස් ගොටුවක් විවර බොනු.

40. කුඹුරු ඇට මද   එඩරු ඇට මද
මේ දේබෝ කොට ගෙන සිද්ධිගුරු, උළුවා, පෙරුංකායන්, සුදුළූනු පොතු, මෙකී දේ අඹරා උනු දියෙන් වත් එරඩු තෙලින්වත් දිය කොට දෙනු.

41. කශා   නික කොල   කොශඹ කොල   විල්පත්තිනි කොල
මෙකී බේත් ශමබාග ගෙන අව්වේලා කොටා චූර්ණ කොට ශවින්දව එනු විකක් පොඩි කොට දමා අළුයම මදක් කා උනු දිය බොනු. (අජීරන, අතිසාර)

42. දොඩං සයක් ගෙන වලළු කපා   ලා
දොඩන් මැදට කැටි එනු පටවා   ලා
දොඩන් ඇඹුල් මැද පදිවි කර   ලා
බදුනෙක ලා කඩවහ බැඳ සිය   ලා

සතියක් ගිය තැන එළියට ගනි   මිං
සූරි පුටයෙන් වේලා ගනි   මිං
තිපල් ද මහ ඔසු පත පත ගනි   මිං
වේලි කසා අබ පත පත ගනි   මිං

එනු පඝ අසමොදගං ගෙන සිය   ලී
අබින් පෙරුංකායන් සහ සිය   ලී
කලඳ කලඳ ගෙන කිරමිත් තොමැ   ලී
දොඩමුත් සමගින් කොට මිං සිය   ලී

තල තෙල් අනම්ං බදනෙක ලමි නී
තුං දවසක් ඇර ගනිමින් මෙයි නී
උනු පැං කලවමින් වලඳන ලමි නී
මින් ගුන පවසන්නේ මේ ලෙසි නී

වදක රුදාවද ගුල්ම රුදාව ද
කුස තුල ඇවිලෙන සන්නි රුදාව ද
පාඩු සමගින් ඉදිමුන් රෝග ද
ගිනියං බඩ උස මුරුත පිපුං ව ද

අජීර්ණ කුස තුල ගෙඩි ගුන කරව යි
සතියක් නොවරදවා වැලඳීම යි
අඹු මශ් දීකිරි වම්බටු වසම යි
උයාපු වී බත් දෙසිඹුල තියම යි

44. අසමෝදගම් කලඳයි
රත් තිවුල් මුල් තුන් කලඳයි
පෙරුංකායන් කලඳයි
තිප්පිලි හත් කලඳයි
තිරස්තවාලු නව කලඳයි
වසාවාසී දෙකලඳයි
ඉඟුරු හතර කලඳයි
අරළු හය කලඳයි
කොට්ටං අට කලඳයි

මෙකී බෙහෙත් චූර්ණ කර තබා උනු දිය එක්කර බොනු.

ගුල්ම රුජාවට බේත්

45. තිප්පිලි මුල්
සිද්ධිගුරු
සිවිය මුල්
තිප්පිලි
රත්තිවුල්

මෙකී ඒවා එකින් එක තුන් පලම් බැගින් ගෙන දිය අටක් වක්කර දෙකට සිඳ සිරිතේක්කු, රාබු දළු පසලොස් පලමක් ගෙන කශායට දියකොට පෙරා බිත්තර කිකිලියක මස්කර ඇට ඉවත් කොට මස් දෙලොස් පලමක් ගෙන පලමු කශාය දෙකට බෙදා බාගයකට කුකුළු මාලු දමා කකාරා සිඳෙන තුරු තිබුණු කශාය වත්කොට මස් අඹරා එම කශායෙන් දිය කොට ලිප තබා

පෙරුම්කායම්
සුදුලූනු
රත්තිවුල් මුල්
කුඹුරු ඇට මද
ත්‍රි කටුක
කුරුඳු පොතු
කොත්තමල්ලි
අබ
උළුවා
යවකාරං
වලහ සාල්
සුදුදුරු
පුස්කර
එන්සාල්

මෙකී දේ එක සමානව ගෙන චූර්ණ කොට කශායට දමා කායම් පදමට කකාරා වෙතින් වලඳක දමා එලගිතෙල්, තල තෙල් සමසේ ගෙන ලිප තබා කකියන පදමට රතුලූනු පෙති ගසා එයට දමා කායම දමා පදමට සිඳුනාම බීමට බාමින් බුළු ගෙඩියක් පමණ අවස්ථාව බලා දෙනු. උදය සවස දෙනු. ලූනු ඇඹුලින් වලකිනු.

46. දෙමට ගෙඩි එලබටු මී මුරුවට
එක්ව කොටා ඉස්ම මනාවක් ගෙන ඊට පොල්කිරි නැළියක් වත්කොට
කළු දුරු සුදුදුරු අශමෝදගම් තිප්පිලි
ශාදික්කා පල්මාතික්කම් සීනක්කාරං සුදුළූණු
මෙකීකඩසරක්කු අඹරා තෙලට දමා පදමට ලා බොනු.

47. සහිඳ ලුනු පෙරුංකායං කලු දුරු සුදු දුරු
මෙකී කඩසරක්කු එඬුරු තෙලෙන් අඹරා කාඩි දියෙන් දිය කොට දෙනු.

48. කටුකරෝසන ඉඟුරු මිරිශ් පුස්කර
හිරියල් සාදිලිංගම් රසදිය ජයපාල
මෙකී සරක්කු තිකකොල ඉස්මෙන් අඹරා ඊට
අරළු බුළු නෙල්ලි ඉඟුරු
මිරිස් කලු දුරු සුදු දුරු කරාබු
තිප්පිලි වසාවාසී ශාදික්කා ද අඹරා දමා
විලද
එක්ක මිශ්‍ර කොට මී පැණියෙන් හා උක් පැණි එක්ක අනුභව කරනු.

49. ඉරමුසු අඹරාදිය දිය වරට ඉස්ම ගෙන දිය පැනි එක්ව ගෙන පොවනු.

50. කුප්පමේනිය කොල වල් බැබිල කොල ඉශ්ම
දෙවගේ පොල්
තෙලෙන් පස්සවා උදර පිට ගානු.

51. සාදිලිංගම් රසදිය තිත්ත කපු අරත්ත
කරාබු වසාවාසී කටුකරෝසන හීන්තුත්ථං
දෙසි තවසාරං සීනක්කාරං පුස්කර තිප්පිලි
නෙල්ලි ගෙත්දගත් ශෛත්දව ලුනු
මෙකී ක්ඩසරක්කු සමභාග ගෙන අඹරා කුඩුකොට දුන් කුඩුවට දමා දුන් ගිලිනු.

52. කලාදුරු තුන්කලදයි සුදු දුරු තුන්කලදයි
අශමෝදගම් තුන් කලදයි කොත්තමල්ලි පතයි
අබ පතයි වද කහ තුන් කලදයි
තෙරෙංචි මුල් සත් පලමයි දියවර නැළි අටක් තුනට කකාරා ගෙන උදය සවස දෙනු.
ඊට පත්තියම -
මුගුණුවැන්න මාලු, මෝර මාලු දෙනු.

53. තික මුල් වරා මුල් කුඩු මිරිස මුල් කුඹුරු මුල්
මුරුංගා මුල් සත් සද මුල් හාතාවාරිය මුල් ඉරමුසු මුල්
කරල් හැබ මුල් පිල මුල් මගුල් කරඳ මුල් යක්බෙරිය
යකිවතස්ස මුල් දෙසි දොඩං මුල් තාරං මුල් බැබිල මුල්
කටුකරඬු මුල් කොහොඹ මුල් සැවැන්දන මුල් අමුක්කරා අල
මෙකී දෙය හිතකරය.

54. සරක්කු කලු දුරු අශමෝදගම් තිප්පිලි
කරාබු වසාවාසි සාදික්කා වැල්මී
දේවදාර කොට්ටං සහිඳ ලුනු සීනක්කාරං
පල්මාතික්කං අති උඩයං වලගසාල් ඉඟුරු මිරිස්
වද කහ සුදු ලූනු අමුකහ පලමයි ජයපාල තුන් පලමයි
මෙකී බෙහෙත් එකතුකර කොටා කුඩුකර තබා අසුවක් වායුවටද අජීර්ණයටද දෙනු.

55. ඔලිඳ කොල ඉෂ්ම තැලියයි මදාරා කොල ඉ ෂ්මතැලියයි
කුඹුරු කොල ඉෂ්ම තැලියයි එඩරු තෙල් තැලියයි
කලු දුරු සුදු දුරු සුදු ලූනු විශ්ශයි
මෙකී දේ අඹරා කශායට දමා කල්ක ඉටි පදමට බා දෙනු.

56. කරඳ මුල් ඉෂ්ම තැලියයි මුරුංගා මුල් ඉස්මතැලියයි
ආඩතෝඩ මුල් ඉස්ම තැලියයි
මෙකී දේ බාජනයක දමා කකාරා පොල්කිරි එයට වත්කොට, පෙරුංකායං
තිප්පිලි කලාඳුරු සුදු දුරු සහිඳ ලුනු
සිද්ධිගුරු මිරිස්
මෙකී දේ අඹරා කසායට දමා ගිත්තෙත් කකාරා කල්ක ඉටිපදමට බානු.

අරුචියට

1. සිවිය තිප්පිලි මුල් මිරිස් සිද්ධිගුරු
බෙලි
මෙයින් කකාල කශාය දෙනු.

2. එන්සාල් කුරුඳු පොතු කොල්ලන් කොල දුරු
සීනි
මෙ හැම අඹරා කාඩි එක්කොට පාන ගන්ඩූෂ කරනු.

3. තිකුළු යවකාර අශමෝදගම් සීනි
මේ හැම අඹරා කාඩි දියෙහි ලා කලතා දෙනු. සියළු අරුචි ගුණවේ.

4. සිද්ධිගුරු සුවස ලුනු පෙරුන්කායන් වෙනිවැල්
ජටාමාන්ෂ ඇඹුල් වෙ ගෙඩි
මේ හැම චූර්ණ කොට උනු දියෙන් දෙනු.

5. තිප්පිලි සිකුරු පියලි වද කහ අරත්ත
සිද්ධිගුරු අරළු
මේ හැම චූර්ණ කොට හෝ මෙයින් කකාල කශාය දෙනු.

6. සවින්දව එනු මිරිස් සිද්ධිගුරු තිප්පිලි
මී පැණි තස්සාරම් රේනු
එක්කර අතා කට තිබා ඉදිනු.

7. ත්‍රිකටුක සවින්දව සුදු දුරු
මේ චූර්ණය සියඹලා ඇඹුලේ ලා අතා කනු.

8. එන්සාල් කුරුඳු පොතු දළු
වේලා සුනු කොට සීනි යුතුකොට කාඩි යෙන් බොනු අරුචි ඇරේ.

9. සිද්ධිගුරු තිප්පිලි මුල් බෙලි මුල්
යන මෙයින් කකාල කශායට සවින්දව එක්කොට දෙනු.

10. කුරුඳු පොතු කොල්ලන් කොල, තිප්පිලි එන්සාල්
වගපුල් සිද්ධිගුරු
මෙයින් කකාල කශාය මී පැනී එක්කොට දෙනු.

11. එන්සාල් කුරුඳු පොතු නාමල් රේණු මිරිශ්
වග පුල් සිද්ධිගුරු
ක්‍රම වෘධකොට ගෙන චූර්ණ කර සීනි සමකර දෙනු.

12. තිකුළ යවකර අසමෝදගම් සීනි
මේ හැම අඹරා කාඩියෙහි කලතා දෙනු.

13. එනසාල් කුරුඳු පොතු කොල්ලන් කොල සුදු දුරු
සීනි
මේ හැම අඹරා කාඩියෙහි දිය කොට ගන්ඩූෂ කරනු.

14. තස්සාරම් ඇඹුල් දෙළුම් ඉෂ්ම සියඹලා දිවුල් මද ඉෂ්ම
සීනි මීපැණි මුද්දරප්පලම් නෙළුම් රේනු
සුදු දුරු කළු දුරු එන්සාල් කුරුඳු පොතු
කොල්ලන් කොල තිප්පිලි පොරි සාදික්කා

යොන් ඉඳි

මෙකී දේ මදින දේ බැද වේලන දේ වේලා අඹරා ඉස්මත් වත්කොට ලේහ පදමට අඹරා ලේහ කරනු.

15. හිරියල් චූර්ණ කොට පාන්කඩ අඹරා දුම් පානයකරනු. නාසයටත් දුන් පානුය.

16 තිකුළු   තිපල්   සවින්දව   සුදුදුරු
ගල්මද

සම භාග ගෙන සියඹලා ඇඹුලෙන් තක්කාරන් ඇඹුලෙත් අඹරා මී පැනියෙන් ලේහ පදමට හෝ ආලේප කරනු.

17. මගුල් කරද මුල් කසාය කකාරා ඉඳි බඩ කත්ට දෙනු.

18. උක් දඬු පොත්ත ගසා රත් කොට කපා දොඩම් ඇඹුලෙන් තම්බා මිරිකා ගත් ඉස්ම දොඩන් ඇඹුල් එක පදමට මැන සුනු සකුරු දියත් එපමණ ගෙන එපමන එල කිරිත් ගෙන යමක වක්කර කකාරා උකු පදමට ගෙන ලේහ කරනු.

19. කළු උක්දඬු පොතු ගසා රත් රත් සේ කපා, දොඩම් ඇඹුලේ දමා තම්බාගෙන විකා කා කෙළ ගිල ඉසිනු. අරුචි නැසේ.

20. අමු ඉඟුරුපෙති ගසා දෙසි ඇඹුලෙන් තම්බාගෙන කෙල ගිලිනු.

21. දොඩම් දසයක් විවර කපා ඉෂ්ම මිරිකා කකාරා මදක් කිතුල් පැනි මිටක් වත් කර කළුදුරුත් අඹරා දමා උකු පදමට ගෙන ලේහ කරනු.

22 සිද්ධිගුරු සය කලදක් දමා අට එකට කකාරා පෙරා දෙනු. අරුචි, අග්නිමාන්ද්‍ය ගුණවේ.

23. එනසාල්   කුරුඳු පොතු   නාමල් රේණු   මිරිස්   සිද්දිගුරු
වග පුල්

සමභාගයෙන් ගෙන චූණි කර බරට බරක් සකුරු ලා අනා දෙනු.
අරුචි, කැසි මුස ගුණ වේ.

අජීර්ණ බඩ රුජාවට

තෙලා නැටිත් කළු කොසඹේ අර ග   ණ
තලා අරළු මහ ඔසු දෙක සම ගි   ණ
ඹෙලා අටින් එකකට සිදි පැන ගෙ   ණ
ලලා සවින්ද පොඩි පානය කල කැ   ණ

අජීර්ණ උනට

මුරුද තෙල්ලිත් අරළු තිප්පිලි මෙ හැම සමසේ ගනිමි තා
නොමද කර එම බරට තුන් බර තුස්තවාළුද කිරමි තා
කුඩුද කර ඉන් පමණ දැනගෙන සීනි මී පැණි යොද මී තා
එසඳ වැළඳුව උනයි මතෙකහි සියළු ලෙඩ ගත වේ ගු තා

බඩේ රුදාවට

i. තිකද තිඹ දළු ගිතිම්ං කුඹු රු
පාවට්ටා එනුද අඹු ඉඟුරු රු
තඹා යුසයෙං දුන් කලසොඳු රු
බඩේ රුදා කැක්කුං නැත තදු රු

ii. තලද එඬරු තිබද මී ඇට ත්
අබද කුඹුරු ඇට මද සුදුළුනු ත්
කංශා තික දළු පෙරුංකාය මු ත්
තඹා මිරිකා යුසට අරක්කු ත්

ගුලිත් සදාගෙන යමකුට දුනො ත්
උදර වාත කැක්කුං බඩ අට ග ත්
පතු පෙරළං බඩ ගුල්ම රුදා ව ත්
සිටී බඩෙ කැක්කුම පැයකට ව ත්

iii. දොඩං පතා සස්සඳ කොල යුසය ට
දෙසි ඇඹුලෙං ගුලියක් දෙනු පොඩි කො ට
ආම රුදා තද දඩ මාලය ට
ශක නොව දීපං බඩේ රුදාව ට

vi. ඉඟුරු යුසත් උප්පැති එක සරිය ට
සදුං එක්ක ගුලි දෙනු ඔක්කාරෙ ට
ඊට නොසිටියොත් මෙ අනුපාන ට
එවිට රැගෙන ගුලි දෙනු දෙසි ඇඹුල ට

4. තිරස්ථවාළු තිප්පිලි දැත්ත පෙරුංකායත්
අරළු ලෙලි

යත මෙයින් කකාල කසායෙහි පෙරුංකායත් , යවකර එක්කොට දෙනු. සියළ බඩ රුජා ගුණවේ.

5. දේවදාර රත් තොටුල් ගොකටු තිරස්සවාළු
දැත්ත තිප්පිලි අරළු කොල්එැ

යත මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

6. අරළු සුදු ළූණු
මෙයින් කකාල කසාය උණුවෙන් දෙනු.

7. අරළු තිප්පිලි කරපිංචා කොල දැත්ත
තිරස්ථවාළු එඬරු මුල් සාරන මුල් බෙලි මුල්
යන මෙයින් කකාල කසායෙහි ශීනි, පෙරුංකායන්, සහිඳ ලුණු මේ චූර්ණය දමා දෙනු.

8. බලල් එනු වියන් දුඹුලු පෙරුංකායන් තිකුළු
හකුරු
මේ හැම ගෝමුත්‍රයෙහි ලා කකාරා මාපට ඇගිලි ප්‍රමානව වැටි කොට එහි ගිතෙල් ගා මල වස්තියෙහි ලා වස්ති කරනු.

9. ඉරමුසු මුල් තිරසථවාළු දැත්ත තිප්පිලි
අවරි ඇට සවිඳ එනු බලල් එනු උක් සකුරු
මේ හැම චූර්ණ කොට ගෝ මුත්‍රයෙන් දෙනු.

10. තිප්පිලි අරත්ත වියන් දුඹුලු අබ
තිකුළු ලවනත්‍රය දැත්ත බදුල්ල ඇට
රත් තෙවුල්
මේ හැම තලා තලතෙල් හෝ මුත්‍ර එක්කොට අනා බාජනයක ලා භාජනයකින් වසා මැටි බැඳ අන්තධූප කොට දමා අළු ගෙන චූර්ණ කොට අඹරා එලගිතෙල් උනු කොට එහි කලතා බොනු.

11. පෙරුංකායන් වද කොට්ටං සුවසළුනු
මේ හැම එකකට එකක් වඩ වඩා ගෙන චූර්ණ කොට උනු දියෙන් දෙනු.

12. තිරස්ථවාළු දෙකොටසයි තිප්පිලි සතරයි අරළු කොටසයි
මේ හැම චූර්ණ කොට ඇල් පැතින් අඹරා එක්කොට ගුලි කොට අනා කනු.

13. කොල්ලූ සුදුළූණු සිද්ධිගුරු තිරස්ථවාළු
දැත්ත අල එල කටරොළු
මේ කශාය කකාරා බොනු.

14. මුත ලමින් බට ඉර ට
ගෙන දෙසි කොල මිටක් කො ට
පුව තල තෙල එහි දව ට
වෙත ඔසු ඇයි බඩ රුජ ට

15. නිවුඩු මාවී හාල් දෙපතක් පැයක් වන තුරු බඩී ද
එනුත් මෙම ගනන්ම අරගෙන බැදුව දෙසි ඇඹුලෙ ද
පෙරාගෙන නැර බුවොත් යහපති තිබද ඉර උදයෙහි වටත් ද
කලක් සිටිනේ නැර ගත්තාසේ එමින් නද බඩ රු ද

16. කුඹුරු ඇට මද තුන් කලදයි සිද්ධිගුරු එක්කලන් හමාරයි
සුදු ළුනු එක් කලන් සමාරයි පෙරුම් කායම් මුක්කාලයි
මුරුංග මුලේ පොතු මුක්කාලයි
මෙකී දෙය උනු දියෙන් අඹරා උනු දියෙන් හෝ එඬරු තෙලින් හෝ කලතා දෙනු.

17. පෙතොල කොල කොටා සුදු ළූනු ගෙඩියක් එක්ව හීනැටි සාලේ කැද පිස දෙනු. එඬරු තෙලින් දෙනු.

18. කලිප්පාක්කු හතරයි අරළු හයයි
තැඹිලි කසපැන් දියෙන් අඹරා ඊට දිය කොට දෙනු.

19. වල්කසා සිද්ධිගුරු පෙරුම් කායම් මිරිස්
තිප්පිලි මුරුංගා පොතු කුඹුරු ඇට මද එඬරු මුල්
දැත්ත මුල් තිරස්සවාළු
මෙකී දෙය සම භාග ගෙන අඹරා එඬරු තෙල් සමව ගෙන බේත් තෙලට දමා කසාය උරුවෙන්ඩ තිබා පදමට කකාරා පෙරා උනු දිය සමග කොස්කොල ගොටුවක් වීවර දෙනු.

20. කටුකරඳ මුල් සකලදයි බැබිල මුල් කොල්ළු
සුදුළුනු සිද්ධිගුරු එඬරු මුල් අරළු
අමුක්කරා
මෙකී බේත් දෙකලද දෙකලද ගෙන අට එකට කකාරා පිප්පිලිය එක්කර ළුනු පොඩි කොට කලතා දෙනු.

21. අරළු සුදු ළුනු එඬරු මුල් කොල්ළු
තිප්පිලි වැල්මී සිද්ධිගුරු තිරස්සවාළු මුල්
මෙකී බේත් සමසේ දොලොස් කලදක් ගෙන අට එකට කකාරා පෙරා දෙනු.

22. වේලි කසා කලාදුරු අල මුරුංගා මුල් තිප්පිලි
රත්නිටුල් සිද්ධිගුරු අසමෝදගම් දියමිත්ත මුල්
මෙකී බේත් සමසේ සකලන් ගෙන අඹරා උනු දීයෙන් කලතා දෙනු.

23. වල් කෂා සිද්ධිගුරු පෙරුම්කායම් මිරිස්
තිප්පිලි මුරුංගා පොතු කුඹුරු ඇට මද එඬරු මුල්
දැත්ත මුල් තිරස්ස වාළු මුල් තික දළු

මෙකී බේත් සමසේ ගෙන අඹරා තල තෙලින් හා එඬරු තෙල් සමසේ ගෙ
තෙලට බේත් දමා දියකොට කෂාය උරුවන්ඩ තිබා පදමට කකාරා පෙරා
දවසකට කොස් කොල ගොටුවක් පමණ බොනු.

අජීර්ණයට

1. අරළු බෙලි මුල් තිප්පිලි මුල්
එක එකින් සතර සතර කලඳ ගෙන දිය සයක් වක්කොට දෙකට සිඳුවා හාල්
මිටක් දමා කැඳ පිස දෙනු.

2. වද කහ තුන් කලඳක් ගෙන අඹරා කැටි එනු මිටක් දිය වත්කොට වද කසා
එදියට කලතා දෙනු.

3. සයින්ධව එනු පෙරුංකායත් අරළු තිප්පිලි
තුන් කලඳක් සමසේ ගෙන උනු දියෙන් අඹරා දියකොට දෙනු.

4. වරා කොල සතක් කඩාලා දිය සතර පතක් වක්කොට කැටි එනු පුගකුත්
දමාලා එක පතට කකාරා දෙනු.

5. පිල මුල් කැප්පිටිය මුල් තුත්තිරි මුල් අබ
කුර
කබලෙක ලා ඊ මතුපිට කපු ඇටලා අබ කැටි එනු ලා පොල් බෑයකින් වසා
ගිනි මොලවා බැද අඟුරු වූ පදමට දියවත් කොට පැදෙන්ඩ කලතා තබා
උදය බොනු.

6. බුලත් මුල් තුන් කලදයි කොසඹ පොතු තුන් කලදයි
සිද්ධිගුරු තුන් කලදයි
මේ හැම දිය අට පත එකට කකාරා දෙනු.

7. සිද්ධිගුරු අරළු කරබේඹිය කුර
මෙකී බේත් සතර කලං ගෙන තෙරපා දිය අට එකට කකාරා පෙරා උදය
බොනු. මල සුද්ධව අරුචි, අජීරණ ගුන වේ.

8. සිද්ධිගුරු පිල මුල්
තුන් තුන් කලං ගෙන තුත්තිරිමුල් කැප්පිටියා මුල් එක් කලන් සමාරයි
හීරස්ස දෙකලදයි මෙකී බේත් අටපත එක පතට කකාරා දිය පෙරා සයින්ධව
එනු කලඳක් දිය කොට උදය දෙනු.

9. කරපිංච කොල කලදයි තිප්පිලි එක්කලං හමාරයි
මිරිස් දෙකලදයි සිද්ධිගුරු දෙකලන් සමාරයි

සයින්ධව ළුනු තුන් කලඳයි

මෙකී බෙත් චූර්ණ කොට ශක්ති පමණට එක් කලන් සමාරක් වත් වැඩියෙන් වත් කා උනු දිය බොන්න.

10. අරළු කරපිංච කුරු සිද්ධිගුරු

එකී එකින් සතර කලඳ ගෙන දිය අට පත එකට කකාරා සයින්ධව ළුනු කලන් භාගයක් පෙරුම්කායම් කලඳක් ඊට දමා දිය කොට උදය දෙනු.

11. එඬරු මුල් වැල්මී තිබ්බටු මුල් තත්තාරම් මුල්
බෙලි මුල් පොල් කුඩු පලා මුල් තිකුළු

සමසේ දොලොස් කලඳක් ගෙන අට පත එකට කකාරා පෙරා සයින්ධව ළුනු පෙරුම්කායම් යවකාර ළුනු පොඩිකොට එඬරු තෙල් තුන් කලඳක් එක්කොට එහි කලතා දෙනු.

12. සයින්ධව ළුනු කලඳයි අසමෝදගම් දෙකලඳයි
සත කුප්ප තුන්කලඳයි සුදුදුරු හතර කලඳයි
සිද්ධිගුරු පස් කලඳයි

මේ හැම බෙත් බරට අරළු කිරා ගෙන මදක් බැද පොඩි කොට රෙද්දෙන් පෙරා තබා ගෙන දවස තුන් කලඳක් දෙනු

13. අමු ඉඟුරු ඉෂ්ම තැලියයි සීනි අට පලමයි
තස්තාරම් ඇඹුල් පතයි
මෙකී දැයට
එත්සාල් කුරුඳුපොතු කොල්ලං කොල තිකුළු
තිපල් යසුනු වලහසාල් රත් නිටුල්
කලාදුරු සුදුදුරු

මෙකී දේ එක්කලන් හමාරක් බැගින් ගෙන චූර්ණ කොට මුලකී බෙත් ලා හැන්දෙ ඇලී කඩා වැටෙන පදමට කකාරා කුලඹු කොට බාගෙන උදය දෙනු.

14. දොඩම් දසයක් අඹරා කල්කගෙන තබා,
තික පොතු සිවිය පොතු කුඩු මිරිස පොතු කුරුඳු පොතු
රත්නිටුල් මුරුංගා පොතු දොඩම් පොතු සිද්ධිගුරු
මිරිස් වගපුල් කළුදුරු සුදුරු
අසමෝදගම් සයින්ධව ළුනු පෙරුම්කායම් යවකාර ළුනු
අරළු උළුවා සුදුළූනු අඹ

මෙකී බෙත් තුන් තුන් කලන් ගෙන චූර්ණ කොට අඹරා පැහිප්ප දොඩම් ඇඹුලෙන් මේ කල්ක දෙවරෙන් අනුභ පදමට මදක් දැඩි කොට කකාරා පුවක් පළුවක් පමණ දෙනු.

15. අසමෝදගම් සිද්ධිගුරු වලහසාල් අරළු
රත්නිටුල් මුල් සුවස ළුනු යවකාර ළුනු සයින්ධව ළුනු

සුදු ළුනු පෙරුම්කායම්
සමභාගව ගෙන චූර්ණ කොට උනු දියෙන් වත් සිද්ධිගුරු කෂායෙන් වත් පලමුවෙන් බත් පිඩී තුනක වත් කනු

16. කරල් සැබෝ ඇට ත්‍රිකටුක කහ කටුරොළු ඇට
මී අරටු
සමසේ අඹරා ගුලිකොට ඇස අංජනං ලනු.

17. කිඩාරම් අල සිරස්ස මුල් රත්නිටුල් මුල් සයින්ධව ළුනු
සිද්ධිගුරු අසමෝදගම්
සමභාග ගෙන චූර්ණ කොට එල මොරුවෙන් දෙනු.

18 ගැට කොල හාල් මදක් මිශ්‍රකොට ඇනු මිරිස් ලා කකාරා කායම් තුන් දවසක් දෙනු.

19. හල් දුම්මල චූර්ණ කොට මී පැනියෙන් දෙනු.

20. අඹ පොතු එසේම පොල් කිරෙන් දෙනු.

21. බක් මී පොතු ඉස්ම දී කිරි මෝරුවෙන් දෙනු.

22. ලා පොල් මල් කලාදුරු අල අත්තික්කා මල
සමසේ දොලොස් කලදක් දිය අට පත එකට කකාරා පොවනු.

23. පිල මුල් බැබිල මුල් වැල් කසාඹිලිය මුල්
එල බටු මුල් ඉරිවේරිය මුල් සැවැන්දර මුල් මුරුංග මුල් පොතු
සිද්ධිගුරු
මෙකී දේ තලා දමා දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

24. කරපිංචා කුරු රත් නිටුල් අරළු සිද්දිගුරු
සුදු ළුනු සිවිය වැල්
මේ හැම එකී එකිං දෙකලං බැගින් ගෙන තලා දිය අට එකට කකාරා පෙරා මිරිස්, තිප්පිලි, සෙන්ධව, පෙරුන්කායම් මේ හැම මංචාඩි සතර බැගින් ගෙන මදක් බැද චූර්ණ කර ප්‍රතිවාප දමා පානය කරනු.

25. සිද්ධිගුරු කරඳ මුලේ පොතු පිල මුල් රත්නිටුල්
කරපිංචා බෙලි මුල් සිවිය තිප්පිලි මුල්
සිද්ධිගුරු
මෙකී බෙහෙත් දොලොස් කලන් ගෙන දිය අට එකට කකාරා සෙන්ධව ප්‍රතිවාප දමා පානය කරනු.

26. රත්නිටුල්
අතිඋඩයම්
කොට්ටම්
පෙරුත් කායම්
සුවස එනු
වද කසා
තිප්පිලි
තෙළුත් අල
සිරිතේක්කු
අසමොදගන්
සිද්ධිගුරු
යවකර
මිරිස්
තිප්පිලි මුල්
වලඟ සාල්

මෙකී බේත් සමභාගව ගෙන අරළු මෙ හැම බරව ගෙන චූර්ණ කොට දියෙන් හෝ ගිතෙලින් උදය දෙනු.

27. මුදු එනු
සුවස එනු
සෛන්ධව එනු
යවකර එනු
අසමෝදගම්
අරළු
තිප්පිලි
සිද්ධිගුරු
පෙරුත්කායම්
වලඟ සාල්

මෙකී දේ සමව ගෙන බැද චූර්ණ කොට වලදනු.

28. දුරු දෙවගේ
අසමෝදගම්
සිද්ධිගුරු
තිප්පිලි
මිරිස්
සෛන්ධව

මෙකී දේ කලම් කලම් ගෙන පෙරුත්කායම් කලම් භාගයක් ගෙන චූර්ණ කොට බිලාල පාදයක් වලදනු. 'වාත අජීර්ණ)

29. සවින්දව
සුදුදුරු
තිප්පිලි
අසමෝදගම්
සිද්ධිගුරු

මේ හැම බරට අරළු ගෙන වෙන වෙනම, යම්තම් බැද චූර්ණ කොට බිලාල පාදයක් වලදනු.

30. අරළු .දසයයි
සිද්ධිගුරු පස් කලදයි
කොත්තමල්ලි
බෙලි මුල්
පිල මුල්
කුරුඳු පොතු
තුත්තිරි මුල්
සෛන්ධව
කැප්පිටියා මුල්

මෙකී බෙහෙත් දෙකලම් බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු. (විරේචන අජීර්ණය)

31. ඉඟුල් කලම් එකයි
රත්නිටුල් මුල් කලම් එකයි
සිද්ධිගුරු පස් කලම්
අසමෝදගම් පස් කලම්

මෙකී බේත් දියෙන් අඹරා මිරිස් දමා ගුලිකොට තබා සීතියෙන් දෙනු.

32. පිල මුල් මිටයි
තුත්තිරි මුල් මිටයි
අබ කුරු මිටයි
සීරැස්ස මිටයි
පැහිච්ච වරාකොල මිටයි
මිරිස් මිටයි
ලූනු මිටයි
සිද්ධිගුරු මිටයි

මෙ හැම රත්කොට රත් වූ කබලක ලා වසා ගිනිකොට පොලුත් එක්ක බස්ම කොට සැත්දෙන් සටා දිය වත්කොට තබා පැදුනු කල ගෙන පෙරා තබා දෙනු.

33. සීරැස්ස සුහක් ගෙන සැලක ලා දිය වත්කොට කකාරා දිය සිදුනු තැන ගෙන

ඉස්ම මිරිකා ගෙන දෙවනු අප්පල්ලයක වත් කොට කසාරත කල ලඹු අතු කල ඉරව අඹ කුරු, පුළුස්සා අළු ගෙන ඉස්මට දමා

සිද්ධිගුරු   අසමෝදගම්   මිරිස්   කළු දුරු
සුදුදුරු   සිඟු ඇතු

අඹරා ගෙන එවක් එක්කර කසාරා දැඩි කොට ගෙන දා පිට දී අඹරා ගුලි වෙන පදමට සිඹිබඩු හා ගුලි කර කඩා වේලා ගෙන උදය ගුලියක් කා උනු පැන් බොනු.

34. කරපිංචා කොළ   තිප්පිලි   මිරිස්   සිද්ධිගුරු
සයින්ධව එනු

මේ හැම පලම පලම් සමාර දෙපලම්, දෙපලම් සමාර තුම්පලම මේ හැම ක්‍රමයෙන් මෙරහට වඩ වඩා ගෙන මදක් බැද චූර්ණ කොට මේ චූර්ණය එලගිතෙලටුත් බිතුත් එක්කම අනා පිඩු කොට ගෙන බත් කන්ඩ පලමු කා උනු පැන් බොනු.

35. සිද්ධිගුරු   අතිවිඩයම්   කලාදුරු අල
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

36. සිද්ධිගුරු   අරළු
සම භාග ගෙන කල්ක කොට අඹරා උනු දියෙන් කලතා හෝ දෙනු.

37 සවින්ධව   එනු   මිරිස්
කල්ක කොට උනු දියෙන් දෙනු.

38. සවින්ධව එනු   අරළු   මිරිස්   රත්නෙටුල් මුල්
මේ හැම චූර්ණ කොට උනු දියෙන් කලතා දෙනු.

39. සවින්ධව එනු කලදයි   සිද්ධිගුරු දෙකලදයි
මේ දෙක චූර්ණ කොට ගිතෙල් එක්ක අනා ඉන් පිඩු පහක් එක්ක බත් කනවාට පලමුවෙන් කනු.

40. සවින්ධව එනු   අසමෝදගම්   තිප්පිලි   සිද්ධිගුරු මේ හැම එකකට එකක් වඩ වඩා ගෙන මේ හැම බරට අරළු ගෙඩිගෙන අඹරා චූර්ණ කොට දෙනු.

41. තිකුළු   රත් නිටුල්   දුරු   තිපල්
සවින්ධව එනු
මේ හැම චූර්ණ කොට ගිතෙලින් හෝ හකුරු වෙන් හෝ දෙනු.

42 සිතුලු අසමෝදගම් සවින්ධව එනු දෙදුරු
මේ හැම සමබාග ගෙන අඹරා චූර්ණ කොට ගිතෙලින් පලමු [illegible] [illegible]
බත් පිඩී පසට එක්කොට දෙනු.

43. කරල් හැබෝ වරා දළු කැප්පිටියා සක්සද
කොසඹ තික කුඩු මිරිස් මුරුංගා
එරබදු පිල කුරුඳු කුත්තිම්
දියමිත්ත
කලාදුරු අට
මේ මෙකී මුල් හා රසකිඳ වැල්, සීරුස්ස පළු
බෙත් වේලා කොටා චූර්ණ කැර ත්‍රිකටුක, අසමෝදගම් දෙදුරු
පෙරුම්කායම්, සවින්ධව මෙකී දේත් බැද චූර්ණ කර පලමු චූර්ණ එක්ක
දෙවගේ අඹරා කාඩිත් පෙරා සුරකිව තබා බිලාල පාදයක් කා උනු දිය බොනු.

අජීර්ණයෙන් බඩ යනවාට

44. සාදිලිංගත් රත්තෙවුල් සීරුස්ස කලඳ කලදයි
කරාබු වසාවාසි දෙකලදයි සවින්ධව
කුරුඳු පොතු තුන් කලදයි අසමෝදගත් සිද්ධිගුරුපස් කලදයි
මෙ කීවා දියෙන් අඹරා අමු මිරිසට පමණ ගුලිකර සෙවනේ වියලා මින් ගුලියක්
සීතියෙන් අනුභව කරනු. උනු පැන් බොනු.

45. ඔලිඳ කොලයි රසකිඳ කොළයි ඇසල කොලයි
දිය වත් කොට කකාරා ඒ දියට සියඹලා කොල කොටා ඉස්ම ගෙන එක්කොට
සාල් පිටිහා පොල් කිරි සකුරු ලා කැඳ පිස දෙනු.

46. වරා මොට්ටුයි තිප්පිලි සීනුක් පළයි සිද්ධිගුරු
සීරුස්ස පළයි පරත කැටි එනුයි
මෙකීදේ සමව ගෙන කුඩා කුඩා කර කපා කබලක ලා පත්තකින් වසා ලිප
තබා පුළුස්සා ගෙන අඹරා තිබා බිලාල පාදයක් කා උනු පැන් බොනු.

අජීර්ණයට

47. වරා කොල කුඩා කුඩා කොට කපා [illegible] එනු මවයි, එලබටු ගෙඩියක්
විවර දිය කැර අට එකට කකාරා උදය පෙරා මදක් බොනු.

48. අසමෝදගම් රත්තෙවුල් අරළු තිප්පිලි

පස්එතු පුස්කර යවකර තිප්පිලි මුල්
පෙරුංකායත්

මෙ හැම දොඩම් ඇඹුලෙන් අඹරා ගුලි කර කා උනු පැන් බොනු.

49. සිවිය තිප්පිලි මුල් බැබිල මුල් ආඩාතෝඩා
පෙරුත්කායත් දෙවුදුරු අසමෝදගම් එනසාල්
සිද්ධිගුරු ගජ තිප්පිලි මිරිස් කුරුඳු පොතු
යවකර සවින්දව බලල් එතු

සමව ගෙන චූර්ණ කර බුළු පමණ කා උනු පැන් බොනු.

50. වරා කොල එතු කහ මිටයි

කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු.

අරළු බුළු වගපුල් රත්නෙටුල්
සිද්ධිගුරු සවින්ධව එතු

මේ එක විවරට ගෙන චූර්ණ කර මිත් බිලාල පාදයක් කා උනු පැන් බොනු.

51. ගැට දොඩත් දහයක් විස්සක් තඹලා මිරිස් පොතු
රත්නෙටුල් මුල් මුරුහා මුලේ පොතු සිද්ධිගුරු
තිප්පිලි මිරිස් කළු දුරු සුදුදුරු
අසමෝදගම් සවින්ධව පෙරුත්කායත් යවකර එතු
බලල් එතු අරළු උළුවා සුදුළූනු
අබ

මෙයින් තුන් තුන් කලන් ගෙන අඹරා පැහිජ්ජ දොඩම් විස්සක ඇඹුල් මිරිකා ඒ ඇඹුලේ බෙහෙත් දිය කර කකාරා ඇනුණ පදමට කකාරා මදක් ඇඩි කොට තිබා පුවක් කැබැල්ලක් විවර උදය කා උනු පැන් බොනු.

52. අසමෝදගම් අරළු සුවස එතු

මේ සමසේ ගෙන බැඳ චූර්ණ මදක් කා උනු පැන් බොනු.

53. පිල මුල් කැප්පිටියා මුල් තුත්තිරි මුල් අබ කුරු
කපු ඇට අබ කැටි එතු

මෙකී දේ දවා දිය කර උදය උදය බොනු.

54. බුලත් මුල් තුන් කලදයි කොසඹ පොතු තුන් කලදයි
සිද්ධිගුරු තුන් කලදයි

මෙකී දේ අට එකට කකාරා දෙනු.

55. උක අළුවෙන් වරා කොල තඹා කුඩා කුඩා කොට තෙලා කැටි එතු අඹරා

රෙද්දක ලා අතුලා පුළුස්සා අඟුරු ගෙන සුනු විකකුත් එක්ක කිරි මෝරුවට දිය කර දෙනු.

56. එඬරු දළු මිටයි කැවි එනු මිටයි
එක්ක පුළුස්සා අළු කා උනු පැන් බොනු.

57. තිකුලු රත්නෙටුල් සිවිය පිල මුල්
බෙලි මුල්
එක් කලං කාලේ අරෙක්කාලක් බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

58. අතිවිඩයම් පෙරුම්කායම් වද අරළු
සුවස එනු ත්‍රිකටුක
මේ හැම අඹරා උනු දියෙන් දෙනු.

59. පෙරුංකායක් ඇඹුල් වේ ගෙඩි සවින්ධව සුවස එනු
වද කසා ත්‍රිකටුක තිප්පිලි මුල් රත්නෙටුල් මුල්
සිවිය අසමෝදගම් කොත්තමල්ලි දියමිත්ත මුල්
වේලා මුල් රත්මනිස්ස මුල් දෙවදුරු යවකර
යන මෙකී බෙත් සම බාග ගෙන වියලා චූර්ණ කර උදය සියඹලා ඇඹුලෙන් පානය කරනු.

60. රසදිය ගෙන්දගම් රත්නෙටුල් මුල් සුදුළූණු
අසමෝදගම් ත්‍රිකටුක
මෙකී බෙත් කලද කලද ගනිතොත් වච්චනාවි කලං බාගයයි මෙකී දේ දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා තබා ඔළිඳ ඇට දෙකක බර කා උනු පැන් බොනු.

61. රත් නෙටුල් ගෙන්දගම් රසදිය වච්චනාවි
දිය මිත්ත මුල් අරළු
සමව ගෙන එළුමුත්‍රයෙන් අඹරා මුන් ඇට පමන ගුලිකර සෙවන වියලා තබා එක් ගුලියක් උනු පැනට ගුලිකර දෙනු.

62 වල් කිඩාරම් අල වේලා ගෙන තික කොලත් සීරැස්ස පළත් සැලියක අතුරලා කඩ මැටි බැදි පුලුස්සා සුදුළූනුත් සිද්ධිගුරු, වද, කළු දුරු, තුං තුං කලත් ගෙන එකට අඹරා තබා බිලාල පාදයක් කා උනු පැන් බොනු.

63. කළුදුරු කොත්තමල්ලි අරළු මිරිස්
තිප්පිලි සිද්ධිගුරු
මෙකී දේ දෙකලත් ගෙන අට එකට කකාරා මී පැණි එක්ව දෙනු.

බව වායු අජීර්ණයට

64. සිද්ධිගුරු අතිවිඩයම් පෙරුන්කායම් තිප්පිලි මුල්
කටුකරෝහිනි සවින්ධව රත්තෙටුල්
සමව ගෙන සුනු කර බීලාල පාදයක් කා උනු පැන් බොනු.

65. කරපිංචා කොල තිප්පිලි මිරිස් සිද්දිගුරු
සවින්ධව එනු
මේ හැම පලම් එක් පලම් සමාර දෙපලම දෙපලම් සමාර තුම්පලම මේ හැම ක්‍රමයෙන් මෙරහට වඩවා ගෙන මදක් බැද චූර්ණ කර එලගි තෙලුත් බතුත් එක්ක අනා පිඩි පතක් කොට ගෙන බෝජනයට පලමු කා.

66. සිද්ධිගුරු අතිවිඩයම් කලාදුරු අල
මෙයින් කකාල කශාය දෙනු.

67. සවින්ධව කලදයි සිද්ධිගුරු දෙකලදයි
මේ දෙක චූර්ණ කර ගිතෙල අනා බත් විඩි පහක් එක්ක බත් කනවාට පලමුවෙන් කා උනු පැන් බොනු.

ආහාරයෙන් වුනු අජීර්ණයට

68. සවින්ධව එනු අරළු මිරිස් රත් තෙටුල්
මේ හැම චූර්ණ කර උනු දිය කලතා දෙනු.

69. සවින්ධව එනු දුරු අසමෝදගම් තිප්පිලි
සිද්ධිගුරු
මේ හැම එකකට එකක් වඩ වඩා ගෙන මේ හැම බරට අරළු පොඩි ගෙන අඹරා චූර්ණ කොට දෙනු.

70. සිවිය සිද්ධිගුරු මගුල් කරඳ මුල් කොත්තමල්ලි
මේ හැමින් දොලොස් කලඳ බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා පෙරා සවින්ධව, පෙරුංකායත් පොඩි කර දමා උදය දෙනු.

71. කටුවැල් බටු අරළු සිද්ධිගුරු කරපිංච කුරු
කරඳ මුල්
මේ දොලොස් කලඳ බැගින් ගෙන අට එකට කකාරා පෙරා සවින්ධව චූර්ණ ලා දෙනු.

72. කොත්තමල්ලි අරළු සිද්ධිගුරු සඳුන්

ළූණු   පෙරුංකායන්

මේ හැම සම භාග ගෙන උණු දියෙන් අඹරා එම දියෙන් කලතා දෙනු.

73. ත්‍රිකටු   අසමෝදගම්   සුදු ළූණු   කොත්තමල්ලි
අරළු   සුදුදුරු

මේ හැම සමව ගෙන මදක් බැද චූර්ණ කොට උදය බිලාල පාදයක් උණු පැනින් බොනු.

74. සවින්ධව ලුණු   අරළු   සිද්ධිහුරු   අසමෝදගම්
යවකර ලුණු   වග පුල්   සුදුදුරු   එන්සාල්

මේ හැම සමභාග ගෙන පදමට බැද සුණු කොට උදය මෝරු හා දෙනු.

75. කරාබු දෙකලදක් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

76. සවින්ධව   යවකර ලුණු   අසමෝදගම්   තිප්පිලි
රත්තෙටුල්   සිද්දිගුරු   පෙරුංකායන්   වලගසාල්

මේ සමව ගෙන චූර්ණය පලමු කන බතින් ගුලි පහක ලා අනුභව කරනු.

77. වරා කොල   කහ ලුණු

ලා කොටා පොට්ටනි බැද කඩ පිත්තෙන් තවනු.

78. රසදිය   වච්චනාවි   කරාබු   ගෙන්දගම්

දෙකුලද දෙකලදයි, මිරිස් කලදයි, සාදික්කා කලං දව බාගයයි, මෙකී දෙය පැහිච්ච සියඹලා මද සාරයෙන් අඹරා මන්චාඩියක් බර ගුලි කොට සෙවන වියලා තබා නොයෙක් ලෙඩට කී කී අනුපානයෙන් දෙනු.

79. කොත්තමල්ලි   සුදුලූණු   අරළු   වියලි ඉඟුරු
අඹරා

කැමට දෙනු.

80. කරද   සිවිය   ඉඟුරු   කොත්තමල්ලි
කසායට   සවින්ද හා   සුහු පොඩි

දමා බොන්න.

81. කුකුරුමුවන් පොඩි   වියත් දුඹුළු   බලල් ලුණු
තිකුලු   සකුරු   ගොමූත්‍රයෙන්

කකාරාබොල් වූ පදමට ගෙන අත මාපටැඟිල්ලක් පමණ ගෙන කකා ල කල්ක එහි තවරා ගුදයෙහි ඇතුලට සතර ගුලක් පමණ කොට තබනු.

82. පෙරුංකායම් දෙබාගයයි   වද කහ හතර බාගයයි
උපුල් කොල හතර බාගයයි   යවකර ලුණු   සහිඳ ලුණු
චූර්ණ කර උණු දියෙන් බොන්න.

83. තිරස්සවාලු   වගපුල්   අරලු
තිරස්සවාලු පලම් 1 යි   වගපුල් 4   අරලු 5
අඹරා ගුලිකොට හකුරු එක්ව කන්න

84. අසමෝදගම්   පෙරුාකායන්   යවකර ලුණු   සෛන්ධව ලවණ
අරලු
යන මෙතෙක් බෙහෙත් අඹරා රායෙන් පොවනු.

85. සුවසලුණු   සියඹලා මද කලුදුරු   මිරිස් භාගයෙන්
භාගයට වඩ වඩා ගෙන තස්තාරම් ඇඹුලෙන් අඹරා අනා ගුලිකොට වලඳනු.

86. කොතඹුරු   පෙරුංකායන්   නෙලුම් මුල්   සහිඳ ලුණු
යවකාර ලුණු
සියල්ල අඹරා උණු දියෙන් පොවනු.

87. නෙල්ලි කකාල කෂාය හෝ මිදි කකාල කෂාය හෝ සීනි එක්කොට පොවනු.

88. නෙල්ලි අඹරා සුනුකොට මී පැනියේ වලඳනු.

89. නෙල්ලි   ගම්මිරිස්   අතිවිඩයන්   කන්සා ඇට
සුදු ලුණු
අඹරා තෙලට දමා සම පදමට කකාරා ඇඟ ඉසගානු.

90. වලඟ සාල්   කොට්ටන්   වගපුල්   සහිඳ ලුණු
සිද්ධිගුරු   මිරිස්   හිරියල්   සාදිලිංගන්
ගෙන්දගං   වද කහ   සාදික්කා   කරාබු නැටි
වසාවාසි
මෙකී සරක්කු පලා කොල ඉස්මෙන් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමන ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා මාන්දමට, ග්‍රහණියට ඉඟුරු යුසින්ද, එල කිරෙන්ද, පලාකොල යුසින්ද, දෙන්න.

91. කුඹුරු ඇට   වද කහ   සහිඳ ලුණු   සුදුලුණු
පෙරුංකායන්   වියලි ඉඟුරු
සියල්ල බරට ජයපාල ගෙන කරඳ මුල් යුස නැලි දෙකයි පොල් කිරි නැලියයි
එඬරු තෙල් දෙකයි   තෙල සිඳ දෙන්න.

92. කරඳ ඇට කුඹුරු ඇට එරබදු ඇට තිපල්
නික දළු කුඹුරු දළු කුරුඳු දළු

මිට මිට ගෙන මහුරු ඔලු කටු සම බාගව ක්‍රිමි, තිරස්සවාලු, තිකුලු, අබ කරඳ කිරි, පොල් කිරි එඬරු තෙල් පත පතයි ජයපාල කලඳයි මේ දේ සමකලංදු කොට කකාරා සමපාකයට බා තබා පොවනු.

ඇඟ ගල්ලනු.

93. මිරිස් සිද්ධිගුරු තිප්පිලි පෙරුංකායන්

මේ හැම අඹරා පෙකනිය වටා ගානු.

94. මිරිස් සිද්ධිගුරු තිප්පිලි සුදුදුරු
ශවින්දව එනු කරපිංච කුරු

මේ හැම අඹරා කකාරා මෝරුවෙන් දෙනු.

95. සකුරු අරළු සිද්ධිගුරු තුත්තිරි
සවින්ධවලුනු

අට එකට කකාරා දෙනු. අජීර්ණ ගුණවේ.

96. කවඩිය පුළුස්සා දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා බෝමු කොල ඉස්මෙන් කිරිල්ල කොල ඉස්මෙන් එක්ව පොවනු.

97. කුඹුක් කොල ඉස්ම තල තෙල් එක්ව පොවනු.

98. මුගුණුවැන්න කොල අඹරා පොවනු.

99. කුඹුක් කොල එක පැහැර දියෙලා දවසක් වසා තබා දිය පෙරා තල තෙලෙන් පොවනු

අජීර්ණයෙන් ආ බඩ රුජාවට

100. කබලක් ලිප තබා රත් කොට අසමෝදගත් කලඳක් එහිලා පුළුස්සා දිය දෙපතක් එහිලා කකියවාගෙන පොඩිකොට එම දිය දෙතුන් වේලක් දෙනු.

101. මිරිස් සිද්ධිගුරු වග පුල් අරළු
බුළු නෙල්ලි රසදිය සවින්ධව එනු
ගෙන්දගත් පුස්කර

මෙකී බෙහෙත් සමසෙ ගෙන ගෙන එපමන ජයපාල ඇල් දියෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා බඩ රුජාවට සුදුළුනු යක්නාරං කොල යුෂයෙන්ද, නික කොල යුෂයෙන් ද පිතට සිද්ධිගුරු යුෂයෙන් ද දෙනු

102. තික දළු ගැට තුඹ දළු සෙවින්ධ ළූනු
එක්ව අඹරා එඬරු තෙල් හා තිබා බටු පමණ ගුලිකර මල මාර්ගයෙහි සෙමින් ගුලිතුනක් ඇඟිල්ලෙන් පිටට තල්ලු කරන්න.

103. බටු මුල් උදුරාපාඩ අඹරා එඬරු තෙල් සවින්ධව ළූනු දවටා අඹරා තබනු.

104. වරා කිරි බටුකර
රෙදි පිට රදා සිරියල් සුනු අඹරා තලතෙලෙන් රදා අව්වේලා දුං කරනු.

105. මා එරමිනියා පොත්ත, කැහි පිත්තං කොල, බටහිරට ගිය සියඹලා පොතු, කොල මෙකී බෙහෙත් ඉස්ම රෙදි රදා සෙවන වියලා හිරියල් සුනු අඹරා දුං කරනු.

106. සිරියල් සුනු සුදුළූනු මිරිස් සිද්ධිගුරු
මා එරමිනියා දළු නස්නාරං දළු
සිවුරු රෙදි, තොට පියලි රෙදි රදා අත්තික්කා කිරි රෙදි රදා වියලා සිරියල් පොඩියෙහි තබා පාත්කඩ අඹරා දුම් පානු.

107. ලේවාළුණු සමග තෝරකොල යුෂ දෙනු.

108. ගැට තුඹ කොල යුෂ නර මුත්‍රයෙන් අඹරා ඇසට වක්කරනු.

109. පෙරුංකායම් සවින්ධව ළූනු
සමසේ ගෙන මීට සතර කොට්ඨාශයක් අරළු ගෙන උණුදියට කලතා පොවනු. බඩ රුජා ගුණ වේ.

110. තිරස්ථවාළු අරළු
චූර්ණ එක්කොට කසපැත් දියෙන් රැයක් කලතා පොවනු.

111. කසපැත් දියත් තල තෙළුත් එක්ව පොවනු.

112. දෙදුරු අසමෝදගම් තිප්පිලි පෙරුංකායම්
උළුවා හාල් කොත්තමල්ලි ඉඟුරු මිරිස්
සුදු ළූනු වේලි කශා
මේ ශමව අඹරා එල මුත්‍රයෙන් පතක් ගෙන බේත් දිය කර කකාරා කැටි වෙන පදමට බා සක්ති බලා දෙනු. ස්ත්‍රීන්ගේ බඩේ අට ගන්නා සියළු වැදි නසී බඩේ ගෙඩි පිලිකා ගුණවෙයි.

113. සිද්ධිගුරු මිරිස් වගපුල් පෙරුංකායම්
සවින්ධව ළූනු
සම භාගව ගෙන අඹරා බඩේ ගා අදිනු

114. රත් නිවුල් මුල්   වල් කීඩාරත්   හීරැස්ස මුල්

මේවා   වේලා ගෙන ශවින්දව අශසෝදගත් සිද්ධිගුරු බැද චූර්ණ කොට අඹරා එල බටු ගෙඩියක් විවර දී කිරි මෝරුවෙන් දියකර බොනු.

115. මිරිස්   සිද්ධිගුරු   වගපුල්

සම බාග ගෙන සුනු කොට අඹරා තල තෙලිං අනා උදය තුං දවසක් වලදනු.

116. සිද්ධිගුරු   වගපුල්

එකින් කලදක් තැඹිලි කසා පැන් දියෙන් වලදනු.

117. තන කිරි නැලියයි   විලද කුඩු පලමයි
මී පැණි එක් කලන් සමාරයි   හපුමල් මුක්කාලයි
ගිතෙල් හතර කලදයි   එන්සාල් කලදයි
සහිද එනු කාලයි

මෙකී දේ එක් කොට බාජනයක ලා මැටි බැදගෙන පමණ දැන උදය අනුබව කරමින් ගුණ කැශි මුස ඉක්කා කටිවායු පක්ෂාගාත ගුණවේ. උදර වායු විශේෂයි.

118. කීඩාරම් අල   හීරැස්ස මුල්   සෛන්ධව ලුණු   සිද්ධිගුරු
අසමෝද

යන මේවා චූර්ණකොට මෝරුවෙන් දෙනු

119. සාදිලිංගම් කලදයි   රත්තෙටුල් මුල් කලදයි
හීරැස්ස කලදයි   කරාබු කලදයි   වසාවාසී දෙකලදයි
සච්දලුණු   කුරුදු පොතු

තුන් කලද බැගින් සිද්ධිගුරු පස් කලදයි අසමෝද පස් කලදයි මේවා චූර්ණ කර ඇල්දියෙන් අඹරා මිරිසැට පමණට ගුලි ගසා සීනියෙන් දෙනු.

120. දොඩම් ගැට දහයක් තම්බාගෙන තිකපොතු   සිවිය පොතු
දොඩම් පොතු   කුරුදු පොතු   කුඩුමිරිස පොතු   රත්තෙටුල් මුල්
මුරුංගා පොතු මුල්   සිද්ධිගුරු   වගපුල්
මිරිස්   කළුදුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගම්
සෛන්ධව   අබ

මෙකී දේ තුන් කලද බැගින් ගෙන අඹරා දොඩම් ඇඹුල් දමා කකාරා අතන පදමට මදක් දැඩිකොට කකාරා පුවක් කැබැල්ලක් පමණ දෙනු.

121. කරල් සැබෝ කොල තල තෙලිං මලවා කනු.

දහ අට වමනයට

1. කෝමරිකා තියෙත් රුරාපුවා හුහයි අරළු දෙකලදයි සිද්ධිගුරු
කලාදුරු අල ශඩුං පැපිලිය ශැවැන්ද මුල්
ඉරිවේරිය

මෙකී බෙහෙත් දෙකලඳ දෙකලඳ දියට දමා අට එකට කකාරා තිබා දෙනු.

2. තැඹිලි ලෙලි ඉස්මයි සුදුං සීතක්කාරං
දෙහි දළු එම ගෙඩි පැහිරි පුළුස්සා අළුයි
කඹිලි රෙදි පුළුස්සා අළුයි පල්මාතික්කත්

මේවා එක්කර දෙහි ඇඹුලෙං දෙනු

3. ත්‍රිපල් කතා ඉඟුරු

පොඩි කොට මීයෙන් දෙනු.

4. ඉරිවේරිය කසා

මී පැනි මුසුව දෙනු.

5. වග පුල් මිරිස් මනෝසිල
පොඩි කොට විලඳ සුනෙං මීයෙං
ගිවුළු නස්නාරං ඇඹුලෙං දෙනු.

6. ඉඟුරු ලේවා එනු වචා ගම්මිරිස්
ගෙන පුළුස්සා අළු යොදා

හිඟු මුසුව දෙනු.

7. තලපත් පුළුස්සා අළු යොදා දෙනු.

8. වද කහ ඉඟුරු

කබලෙං පුළුස්සා අළු යොදා දෙනු.

9. අරළු හතර කලදයි සිද්ධිගුරු තුන් කලදයි
කල්ලි පාක්කු දෙකලදයි ශවින්ද එනු කලදයි

මේ හැම අඹරා වෙනවෙන එක්කොට දෙවෙනිවත් අඹරා රෙද්දෙං පෙරා බොන්නට දෙනු.

10. තිකුළු පොඩි කොට ගිතෙලිං පොවනු පිත් වමන සිටී.

11. ඉරිවේරිය ඉඟුරු

අඹරා සාල් පානු දියෙන් පොවනු.

12. ශැවැන්දරා මුල් අඹරා සාල් දෙවූ දියෙං පොවනු.

13. තෙල්ලි ඉස්මෙං සදුං අඹරා පොවනු.

14. වලඟ සාල් කළු දුරු සිද්ධිගුරු
සමභාගව අඹරා මී මුසුව දෙනු.

15. එල කිරි
විලඳ උයාගත් රස හෝ වෙන වෙන දෙනු.
මී මසුකොට ගස් පැං පෙවිය යුතුය.
මී පැණි තිමල්
නුග දළු උපුල් කොල
මහනිල් විලඳ
මෙකී බේ එක්කොට මුකයෙ තබනු.

16. සොද සදුං තන කිරිං අඹරා තෙල් වලෙ ගා තිලක ලනු.

17. එනු බැද අහක දමා උයාපු හාල් ඒ කබලෙ බැද පුළුස්සා හිඟු යොදා දෙනු.

18. බුලත් නැටි අරළු පෙරුංකායාම් තිරිවානාගල්
බැබිල මුල්
උනුකර මියෙං දෙනු.

19. සියඹලා කොල දමා වතුර උනුකර දෙනු. එනු ඇඹුල් සියලු දේ කනු.

20. වැල්මී පැපිලිය රසකිඳ දේවදාර
ශැවැන්ද කොත්තමල්ලි සුදුදුරු සුදුළූනු
සමව කසාය දෙනු.

21. ඉඟුරු චූර්ණ කර හාල් පාත්‍රයෙන් දෙනු.

22. සිද්ධිගුරු තිප්පිලි ගම්මිරිස් පොඩිකර
එළගිතෙලින් පොවනු.

23. වලඟ සාල් කලුදුරු අරලු තෙල්ලි
බුලු සිද්ධිගුරු
මෙකී දෙය පොඩි කොට මී පැතියෙන් දෙන්න.

24. මුදු ලුනු හිරියල්
බුහ යුසින් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර පොල් හකුරෙන් දෙනු.

25. හිරියල කලදයි අත්තන කොල ඉස්මෙන් අඹරා මිරිශට පමන ගුලිකර මෝරුවෙන් දෙනු.

26. සහිඳ එනු පොඩිකර ගිතෙලින් අනා දෙන්න.

27. සවින්ධව සුවස බලල් ලුණු
ගිතෙලින් අනා දෙන්න.

28. අරළු මීයෙන් අනා ලේහ කරනු.

29. සැවැන්දරා මුල් අඹරා පොවනු.

30. නෙල්ලි යුෂට සඳුන් අඹරා දිය කොට පොවනු.

31. වලංග සාල් කලු දුරු සිද්ධිගුරු
සමභාග සුනු කොට මීයෙන් දෙනු

32. ඉරිවේරිය කකාල කසාය හොඳින් සිසිල් කොට තිවා මී පැණි මුසුකොට දෙන්න.

33. තිප්පිලි ගම්මිරිස් මනෝසීල
චූර්ණ කොට විලඳ සුනෙන් මී පැනියෙන් නස්නාරන් ඇඹුලෙන් අනා කවනු.

34. ඉඟුරු තිපල්
මීයෙන් දෙනු.

35. තිකුළු පොඩි කොට ගිතෙලින් බොනු.

36. තිකුළු පොඩි කොට අමු ඉඟුරු ඉස්මෙන් උක්පැනින් සමග පොවනු.

37. සිද්ධිගුරු කලදක් ගෙන දිය අට පතට සිඳුවා දෙනු.

38. වග පුල් අරළු බුළු නෙල්ලි
සිද්ධිගුරු
මේවා පොඩි කොට මීයෙන් දෙනු.

39. තිත්ත වැටකොළු මුල් අඹරා එළ කිරෙං පොවනු.

40. අරළු සවින්ධව එනු වග පුල්
මේ තුන් වගේ සුනු කර උනු පැනින් පොවනු.

41. ඩෙබර ලොද නෙල්ලි හෝ විලද මීයෙන් දෙනු.

42. තිප්පිලි දිවුල් ඇඹුලෙන් දෙනු.

43. කුරුඳු පොතු එන්සාල් කොල්ලන් කොල නාමල් රේණු
මෙකී බේත් වෙන වෙනම අඹරා මී මුසු කොට ලේහ කරනු.

44. සවින්දව ලුණු ශිවස ලුණු
සමව පොඩි කොට එළගි තෙලින් දෙනු.

45. වලඟ සාල් කළු දුරු සිද්ධිගුරු
මේවා පොඩි කොට මීයෙන් දෙනු.

46. කුකුරුමාන් ගෙඩි කකාරා පොවනු.

47. නුග මුල් අඹරා කශ පැන් දියෙන් පොවනු.

48. සාතාවාරිය අල ඇල් පැනින් පොවනු.

49. දිවුල් පොතු යුෂ අළුකෙසෙල් පොතු යුෂයෙන් පොවනු.

50. වලපුල් ගම්මිරිස් ගල්මද
සමව ගෙන අඹරා මේ හැම බරට විලද කුඩු ගෙන මී පැණි නස්නාරන් ඇඹුල් දිවුල් ඇඹුල් එක්කොට දෙනු.

51. ත්‍රිවර්ග ඉඟුරු අසමෝදගම් තිප්පිලි
විලද
මේවා අඹරා සීතවී හාලෙන් කැඳ පිස දෙතුන් විටක් දෙනු.

52. තල තෙල් හිසේ ගා මදිව්වි කරනු.

53. විලද කැඳ කිවුලෙන් පිස පොවනු. ගුණවේ.

54. නැවුත් කැබිලිති රත්කර දියේ ලා එම පැනේ විලද කුඩු සීනි මේ දෙවගේ කුඩුකර දමා පානය කරනු. (වමනෙන් උපන් පිපාසයට විශේෂය)

55. සියඹලා කොල එක මිටක් දෙබරක් මෙයින් පලමක් කිරාගෙන වතුර අට කාල කාලට කකාරා අරළු කුඩු කලදකුත් සිවිදව ලුණු මංචාඩි පහකුත් එහි කලතා [illegible] දෙනු. (වමනේ නිසාවූ කචවූ මුච්චුවට විශේෂයි).

56. පිට පොතු ඇර බෙලි මුල් පලමක් කිරාගෙන වතුර අට එකට කකාරා සීනි සුදුරු චූර්ණ ලා බොන්නට දෙනු.

57. වමන අතීසාරයෙන් මල බැඳි අමාරු උනිනත් පරන සියඹලා බොර ලොකු දෙසි ගෙඩියක් පමණ උනු පැනට දියකර පෙරා රොඩු හැර එපමණ සීනි දියකර පානය කරනවාය. මල හැරී පාසුවේ.

58. කළු දුරු අගිල් එනසාල් සුදුදුරු
කුරුඳු පොතු
මේවා පොඩි කොට ගිතෙලෙන් අනා පොට්ටනි බැඳ උනු අඟුරු මැද තබා බට දත්ඩෙන් දුන් උරනු. වමන අරුචි ද නසා.

59. උඳුපියලි කොල කොටා මිරිකා යුස ගෙන තන හාල් බහා පොල්කිරි මුසුව කැඳ පිස පොවනු.

60. වග පුල් සිද්ධිගුරු සවින්ධව එනු ගම්මිරිස්
මෙකී දේ බැද කුඩුකොට සියඹලා බොර මී පැණි එක්කොට අනා ලැපැත්තේ ගා අදිනු වමනේ සිටී.

61. සුදු සඳුන් බෝතල කටුවකින් පෙරංගාගෙන අළුත් ගිතෙලින් අනා කොතලේ පොල්කටු අඟුරු ලා දිය කඩ වැසුම බැඳ පළමු බෙහෙතුත් එහිලා කොතල කෙම්යේ බට දණ්ඩක් ගහා. දුන් බොනවාය.

62. පිට පොතු හැර බෙලි මුල් විලඳ
කෂාය අට එකට කකාරා වගපුල් කුඩු බහා දෙනු. වමන, ඔක්කාර ගුණවේ.

විරේක

සුව විරේකයට

1. සියඹලා කොල උයා යුෂ ගෙන සවින්දව ලුනු මුසුව දෙනු. සුව විරේකකයි.

ලය විරේකයට

2. කුකුරුමාන් ගෙඩි පලමක් ගෙන අඹරා එල කිරි මනාවක් දියමිත්ත මනාවක් වක්කොට දිය සිදි කිරි පදමට සිඳුවාගෙන පෙරා බොනු.

3. වැල්මී සකලදක් ගෙන දිය අට පතක් එකට කකාරා ගෙන වගපුල් කුකුරුමාන් ගෙඩියක් පොඩි කොට දමා සයින්ධව එනු කලදක් අඹරා ඊට දිය කොට එපමණට මී පැනි එක්කොට උදය දෙනු.

4. කස පැන් ගෙඩිය ඇස්ස ගසා වරා කිරි මදක් වක්කොට රැය තබා බොනු.

5. මල සුදු විලද වැන්න මිරිකා ඉස්ම ගෙන එල කිරි පතක කලතා දෙනු.

6. මාතුග වැලේ මුල් අඹරා කසපැන් දියෙන් දෙනු.

7. මාතුග වැලේ මුල් අඹරා උනු දියෙන් දෙනු.

8. මදටිය පොත්ත ඉස්ම ඉලකිරිං දෙනු.

රාජ විරේකයට

9. රසදිය　　තෙල්ලික්කා ගෙන්දගම්　　ජයපාල
දැත්ත අල　　පුස්කර　　එඩරු ඇට　　ඇහැල ඇට
අරළු　　තිරස්සවාළු　　කැල ඇට
සමව තුන් දවසක් අඹරා කසපැන් දියෙන් බඩ පිට ගානු. පෙකනියේ ගානු.

10. සහිඳ ලුණු කලං එකයි　　අමු ත්‍රස්ඵවාළු කලං දෙකයි
ඉඟුරු කලං හතරයි
මේ බෙත් තලා හැලියක දමා වතුර මනා අට එක මනාවට උනුකර උදය තුනට ත්‍රස්ඵවාළු චූර්ණය කලදයි දෙකලදක් දමා දෙනු.

11. අරළු　　බුළු　　තෙල්ලි　　දෙවදාරු
දැත්ත මුල්　　ජයපාල
මේවාකලද කලද බැගින් සියඹලාබොර තුන් කලදයි ත්‍රස්ඵවාළු හත් කලදයි කිතුල් හකුරු පහලොස් කලදයි මේ හැම අඹරා තිබා පමණ බලා දුන් තෙලින් අනා කනු.උනු දිය පාවිච්චි කරනු. මිත් ගුණ විස්සක් වේ.

පිත් විරේකයට

12. ලා පුසුල් ගෙඩි එකක් දෙකක් වත් ගෙන පොතු ඇට සීන් කර ලියා බාජනයක දමා පැන් වත්කර කකාරා පිත්තේ තිබා උදය පුසුල් මැඩ ගෙන එලහි තෙල් පලමක් එක්ව පොවනු. පිත් විරේක වෙයි.

13. සිද්ධිගුරු තුං තුං කලඳ ගෙන උනු පැතින් පොවනු.

14. ත්‍රස්ත වාළු මුල් සතර කලදක් විචර සුනුගෙන වැල්මී කකාල දියෙං පොවනු.

15. තිරස්ඵ වාළු මුල් සතර කලදක් තිකුළු ශකලදක් එක්ව පොඩි කොට තියා තිපල් තුන් කල්දක් ගෙන දිය දෙනැලියක් වත්කොට කකාරා පතක් විචර වත් කොට ගෙන බෙහෙත් පොඩියෙහි කලතා පොවනු.

ඉන්දෝස් විරේකයට

16. ත්‍රස්ථවාළු කලඳයි සිද්ධිගුරු එක්කලං හමාරයි
සවින්ධව එනු මංචාඩි පහලවයි

මෙකී දේ චූර්ණ කර වායුවට කසපැත් දියෙන්ද පිතට සීතියෙන්ද ශෙලෙස්මාවට සීති සියඹලා දියෙන්ද දෙනු.

17. ත්‍රිස්ථ වාළු ඉශ්ම පරන සියඹලා ඇඹුල් එක්ක දෙනු. ඊට පත්තියම් මාත්ත මිරිස් හොදි උයාපු හාලේ බත් ඇල් දිය දෙනු.

18. තිප්පිලිමුල් බෙලිමුල් සිද්ධිගුරු
තම්බා සවින්ද එක්කොට දෙනු.

19. ලා පුවක් මල් මිටක් ගෙන ඉශ්ම මිරිකා එඩරු තෙලින් දෙනු. (ඊට පත්තියම්) මාත්තු මුරුංගා කොල මිරිස් හොදි දී කිරි දෙනු.

20. දෙහි ගෙඩි පහක් ගෙන හතර හතරට ඉරාගෙන තව දෙහි ගෙඩි පහළවක ඉස්ම ගෙන මීට
ත්‍රිවර්ග තිපල් තිකුළු ළසුනු
අසමෝදගං සහිඳ එනු බරට සුධ ජයපාල
බරක් ගෙන සිහිඳු කර අඹරා දමා කරවුනු බාජනයක දමා කට වැස්ම බැඳ තිබා වේලට ඉරුව බැගින් සවශ උදය දෙනු.

21. තිරස්තවාළු සවින්දව කලං බාගයයි
සිද්ධිගුරු කලං බාගයයි
සියඹලා මංචාඩියයි මෙකී කොල යුෂ ගෙන චූර්ණ එක්ව දෙනු.

22. සුව විරේකයට
සියඹලා කොල උයා යුෂ ගෙන සවින්දව ලුනු මුසුව දෙනු. සුව විරේකයයි.

අජීර්නයට

23. වැල්මී අසමෝදගත් ඉඟුරු පැපිලිය
තුං තුං පමණ ගෙන කොහොඹ කොල යුසින් අඹරා ලබු කොල යුෂින් දෙනු.

24. සිද්ධිගුරු වග පුල් රත්තිටුල් වලඟ සාල්
කරඳ පොතු අරළු
මෙකී දේ චූර්ණ කොට උනු දියෙන් දෙනු.

වමනෙට

25. බැදි වැලේ මුල් තුඹ මිරිස්
කටුකැල වැලේ මුල් කුඹුරු තික
මේවා මුල් ශමව ගෙන ශැලෙකලා පැං කල පහක්
එක්ක දෙදුරු කොත්තමල්ලි සිද්ධිගුරු වද කහ
මිරිශ් පුවක්

මෙකී ශරක්කු අඹරා එකට සිඳුවා පොවනු.

අතීසාර

ආම අතීසා

1. සිද්ධිගුරු ඉරිවේරිය
කෂාය දී ඉන්පසු අරළු විරේක කරනු.

2. අගුන මුල් දිය මිත්ත වෙනිවැල්
මේ හැම අඹරා හාල් දොවුන් දියෙන් කලතා පොවන්න.

3. බෙලි මදුලු දිය මිත්ත සිද්ධිගුරු ඉඹුල් ලාටු
සමව අඹරා සිනි එක්කොට මෝරුවෙන් කලකා පොවන්න.

4. බෙලි මුල් වද කහ වග පුල් සිද්ධිගුරු
උපුල් කොල අසමෝදගම් දුම්මැල්ල වලහසාල්
කෂාය දෙනු.

5. අත්තික්කා කිරෙහි තල තෙල් එක්කොට හෝ එම කිරෙහි සිද්ධිගුරු චූර්ණ එක්කොට හෝ දෙනු.

6. දිවුල් මද මී පැණියෙන් හෝ දෙනු.

7. කරපිංචා කොල අරළු මිරිස් අසමෝදගම්
සවින්දව එනු කහ
මේ හැම බැද චූර්ණ කොට තල තෙල් හා බත් එක්ක අනා පිඩු කොට කනු රුජා සහිත වූ හීදම් අතීසාර ගුණවේ.

8. තිකුළු අතිවිඩයම් පෙරුංකායම් වදකහ
එනු අරළු
මේ හැම උනු දියෙන් කලතා බොනු.

9. බෙලි මුල් අරළු තිප්පිලි මුල්
කෂාය දෙනු.

10. කොතඹුරු සිද්ධිගුරු වග පුල් කලාඳුරු අල
බෙලි පිත්වි
මෙයින් කකාළ කසාය දෙනු.

11. කරාබු අසමෝදගම් තිප්පිලි සිද්ධිගුරු
මේ හැම උනු දියෙන් අඹරා එයින් කලතා දෙනු. කලාඳුරු අල කශායෙන් දෙනු. ආමාතිසාර ගුණ වේ.

12. කරාබු තිප්පිලි අසමෝදගම්
මේ කල්ක කර හෝ උනු දියෙන් දෙනු.

13. තිකුළු රත්තෙටුල් පෙරුංකායම් සුවස එනු
අතිවිඩයම් අරළු
යන මෙයින් ඇඹරු චූර්ණ හෝ දෙනු.

14. අතිවිඩයම් කලාඳුරු අල සිද්ධිගුරු
මේ හැමින් කකාල කසාය දෙනු.

15. මගුල් කරඳ අතිවිඩයම් සිද්ධිගුරු කලාඳුරු අල
කෙලින්ද රත්තෙටුල්
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

16. බැබිල මුල් ගොකටු කටුවැල් බටු ඉඟුරු
තුන් තුන් කලදයි එලකිරි පතයි වතුර හතර පතයි දෙනු.

17. කරඳ මුල් ඉවද සිද්ධිගුරු වම්මුතු
කෙලින්ද රත් තෙටුල්
මේ කසාය දෙනු.

18. වම්මුතු අරළු දේවදාරු සිද්ධිගුරු
ඉවද
මේ කසාය දෙනු.

19. ඉවද බෙලි මද වගපුල් සිද්ධිගුරු
කොට්ටම් අසමෝදගම් ඉඹුල් මැලියම්
මේවා උනු දියෙන් අඹරා දෙනු.

20. රණවරා අත්සුඹු දුරු උක් හකුරු
මේවා ගිතෙල් හා අනා දෙනු.

21. විලඳ කුඩුකොට මී පැණි හා අනා මුසු සේ තනා තල තෙලින් බැද වලඳනු.

22. අඹ ඇට මද සිද්ධිගුරු සුදුදුරු වග පුල්
සාදික්කා සවින්දව අසමෝදගම් කරල් සැබෝ කොල
මේ මෝරුවෙන් අඹරා තල තෙලින් දවාගෙන මිත් තුන් කලඳක් පමණ කිරෙන් දෙනු.

23. ඉඹුල් මැලියත් අසමෝදගත්
මෝරුවෙන් අනා පොවනු.

24. ඔලු අලයක් උයා මිරිශ් සිද්ධිගුරු එැනු
අසමෝදගත්
මේවා මදක් බැද ඔලු අලයක් එක්ක අඹරා දෙනු.

25. ලා දිවුල් මද සුදු එැනු
මේවා අඹරා මී පැණි තල තෙල් එක්ව දෙනු.

26. කෝමාරිකා මද
පුවක් ගෙඩියක් විතර ගෙන අමු මී පැණියෙන් දෙනු.

27. මුත් උයාගත් දියෙහි වග පුල් සිද්ධිගුරු
රත් නෙටුල් මුල්
මෙකී දේ බැද පොඩි කොට මදක් එහි පිස පොවනු.

28. කෙලින්ද අතිවිඩයම් දිය මිත්ත බෙලි මුල්
සිද්ධිගුරු අසමෝදගම් වැල්කසඹිලිය කලාඳුරු අල
යන මෙයින් කකාල කශාය දෙනු.

29. බැබිල මුල් ගොකටු කටුවැල් බටු ඉඟුරු
තුන් තුන් කලඳ එලකිරි පතයි, වතුර හතර පතයි කකාරා දෙනු.

30. එල ඔලිඳ කීකිරිඳිය හාතාවාරිය වසතැල්
මුගුණුවැන්න
මෙකී දේ කොල සමග ගෙන කොටා මේ හැමින් දෙපලමක් අඹරා කල්ක ලා තල, ගිතෙල් නැලියක් සම පදමට කකාරා ගත් දෙය දෙනු.

31. බැබිල මුල්   සිදඩිඟුරු   කොත්තමල්ලි   මාතෙල් අල
බෙලි මුල්

සමසේ දොලොස් කලඳක් ගෙන කාඩි දෙනැළියක ලා පතක් පමන සිඳුවා දෙනු.

32. බෙලි මුල්   අරළු   තිප්පිලි මුල්

සමකර ගෙන කසාය සිද දෙනු

33. බෙලි   තොටිල   කලාඳුරු අල   දෙළුම
ඉවද

මේ හැමිත්   පලමක බහා අටිතෙක සිදඉන් පසු පතක් පමණට අරන් බොනු.

අජීර්ණයෙන් ආ අතීසාරයට

1. සෛන්ධව ලුණු   දේවදාර   තිකුළු   අසමෝදගන්
පෙරුංකායන්

චූර්ණ කොට ඵළහිතෙලින් බත් අනා ඒ මැද බේත් කුඩු තබා පළමුවෙන් වලඳනු.

2. කළුඳුරු   සුදුඳුරු

දෙවගේ නැවුන් වලඳක ලා පදමට බැද අඹරා තුන් වේලක් දෙනු.
පොල්, මාළු, කුරක්කන්, කොස්, අල, බතල, මී, දීකිරි, නොදෙනු.

3. මෙල මල්   බෙලි   තිකුළු   කලාඳුරු
බිං දුම්මල

මෙකීදේ සමභාග ගෙන චූර්ණ කර උනු දියෙන් දෙනු.

4. අමු ඉඟුරු අඹරා අළු කෙහෙල් ගෙඩිය දෙකට පලා ඉඟුරු එහිලා ඊ පිටින් කොල පිසාරා උණු අළුවෙන් උයාගෙන ලෙලි හැර දමා මද හා ඉඟුරු අඹරා ගුලිකර ගිලිනු.

පක්ව අතීසාරයට

1. අඹ ඇට මද   රුක් පොතු   ලොත් සුඹුලු   බෙලි මද

මෙකී බේත් අඹරා මී මුසු කොට හාල් පාතුවෙන් ලේහ කරනු.

2. වියලි ඉඟුරු තිප්පිලි මී දෙලුම් පොතු
ලොත් සුඹුලු
අඹරා මී මුසු කොට දෙන්න

3. වැල් මදට මුල් ලොත් සුඹුලු හඳුන් මාතෙල් අල
කකාරා මී හා හාල් පාතු දිය මුසුකොට දෙනු.

4. ඇත් දෙමට තෙලුම්මල්
දෙක කකාරා කැඳ පිස පොවනු.

5. දිය මිත්ත වැල් කහඹිලියා වියලි ඉඟුරු අඹ ඇට මද
ඇත් දෙමට ගෙඩි හෝ පොතු අඹරා මි පැනි දමා සහල් දොවුන්
දියෙන් දෙනු.

6. ඇත් දෙමට තෙලුම් රේනු කලාඳුරු අල සිද්ධිගුරු
කකාරා මුසු කොට දෙනු.

7. බෙලි මුල් කෙලිඳ ඇට වෙනිවැල් දිය මිත්ත
තිප්පිලි මුල් වියලි ඉඟුරු
අඹරා මී මුසුකොට හාල් පාතු දියෙන් දෙනු.

8. අඹ ඇට මද රුක් මල් පියුම් අල ලොත් සුඹුළු
බෙලි තොටිල්ල පොතු සිද්ධිගුරු වැල්මී
යන මේ හැම අඹරා මි පැනි එක්කොට හාල් පාතුවෙන් දෙනු.

9. ඇඹුල් ඇඹිලිය කරාබු තිප්පිලි අසමෝදගම්
මේ හැම කල්ක කොට අඹරා කලතා කල්ක ගිතෙල් හා එක් කොට පදමට
කකාරා ගෙන දෙනු. මේ ඍතුය පමණ දැන දිය යුතුය.

10. තොටිල්ල පොතු උනුඅලුවේ ලා උයා ඉස්ම ගෙන මෝරුවේ කලතා දෙනු.

11. මහ වන්මුතු අඹරා මී පැනියෙන් කලතා දෙනු.

12. දිය මිත්ත බෙලි ඉඹුල්ලාටු
මේ කල්ක මෝරුවෙහි දිය කොට සීනියෙහි එක්කොට හෝ දෙනු.

13. තොටිල්ල පොතු සිද්ධිගුරු වැල්මී
මෙයින් තුන් කලඳක් අඹරා හාල් පාතුවෙන් පතකට දිය කොට මී පැණි
මුහුකොට දෙනු.

14. තෙරම් මල් රේණු අඹ ඇට මද මෛල මල් තිදිකුම්බා මුල්
සමසේ තුන් කලඳක් අඹරා හාල් පාතුවෙන් දිය කොට මී පැනි මුසු කොට පොවනු.

වාත අතීසාරයට

1. සාදික්කා වම්මුතු කෙලින්ද බෙලි පිත්වි
තොටිල මුල් කරාබු ගුගුල් පුස්කර
ඉඹුල් මැලියත් සවින්ධව මෛල මල්
මේවා බෝ සුඹුලු යුසින් අඹරා නැවත එම ඉස්මෙන් උරුවෙන්ඩ තිබා නැවත අඹරා මිරිස් ඇට පමන ගුලිකොට මිත් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

2. එල බටු මුල් තිබ්බටු මුල් එඩරු මුල් බැබිල මුල්
සිද්ධිගුරු මානෙල් අල කොතඹුරු බෙලි මද
මේ කාඩි හා කසාය කකාරා දෙනු. වාත අතීසාර නසා.

3. වැල් මදට අසමෝදගම් සිද්ධිගුරු වම්මුතු
රනවරා පොතු
මේ කසාය මී හා දෙනු.

4. අසමෝදගත් කෙලින්ද දියමිත්ත සිද්ධිගුරු
ඇල් කසඹිලියා වම්මුතු
මේ කසායට වග පුල් සුනු ලා දෙනු. වාත අතීසාර නසා.

5. වැල් මදට අසමෝදගත් සිද්ධිගුරු රණවරා පොතු
වම්මුතු
මේ කසාය මී හා දෙනු.

6. වද කහ බෙලි බැබිල සිද්ධිගුරු
කොට්ටං අසමෝදගම් කෙලින්ද
මේ කසාය වගපුල් සුනු ලා දෙනු.

7. බෙලි මුල් මිදි මුල් ඇද්දෙමට මුල් තොටිල මුල්
පලොල් මුල්
මෙකී බෙහෙත් දොලොස් කලන් ගෙන දිය අටක් වත් කොට කකාරා එකට සිඳුවා දෙනු. වායුවෙන් ආ අතීසාර ගුණ වේ.

8. දිවුල් මද එනු මීයත තල තෙල්
එක්ව අනා ලේහ කරනු.

9. දුම්මල දවුල් ලාවු බැද් සාල් පොඩ් බැබිල

ඉස්මෙන් දෙනු. සීදන් කඩක්තු නවතී.

10. අති විඩයත් පෙරුත්කායත් වද කහ අරළු

මිරිස් සිදදිගුරු වැල්මී

තුන් තුන් කලං ගෙන අඹරා උනු දියෙන් දිය කොට දෙනු.

11. තොටිල පොතු සිද්ධිගුරු වැල්මී

මෙයින් තුන් තුන් කලං ගෙන අඹරා සාල් පාතු පතකට දිය කොට මී පැණි මුසු කොට දෙනු.

12. තෙලුන් මල් රේනු අඹ ඇට මද මයිල මල් තිදිකුම්බා මල්

සමසේ ගෙන තුන් තුන් කලං ගෙන අඹරා සාල් පාතුවෙන් දිය කොට මී පැණි මුසුකොට දෙනු.

13. බෙලි මුල් මිදි මුල් ඇත්දෙමට මුල් තොටිල මුල්

පලොල් මුල්

දොලොස් කලඳක් ගෙන සමසේ ගෙන දිය පත අටක් එකට සිඳුවා දෙනු.

14. බැබිල සිද්ධිගුරු කොත්තමල්ලි මහතෙල්

බෙලි මදුළු

මෙකී බෙහෙත් කාඩි දියෙහිලා කකාරා කැඳ පිස දෙනු.

15. ඇද්දෙමට ගෙඩි හෝ පොතු අඹරා මී මුසු කොට හාල් පාතුවෙන් පොවනු.

16. ත්‍රිකටුක සවින්ධව ලුනු දේවදාර පෙරුංකායම්

සමසේ ගෙන අඹරා එලගි තෙල් වත් කොට අනා පලමුවෙන් කන බත් පිඩ එක්ක කනු.

17. වද කහ බෙලි මුල් තිප්පිලි සිද්ධිගුරු

කොට්ටම් කෙලිඳ අසමෝදගම්

කසාය කකාරා දෙනු.

18. සිද්ධිගුරු ඉවද කලාදුරු දේවදාර

වද කහ

කසාය කකාරා දෙනු.

19. අස්වැන්න පුස්වැන්න එඬරු එල බටු

කටුවැල් බටු

මේ හැම මුල් ගෙන සිද්ධිගුරු, කොත්තමල්ලි, බෙලි මද. මේ හැම එක්කර අඹරා කාඩි දියෙන් හෝ කලතා උනු ගන්වා දෙනු.

20. සුළු පස්මුල් බැබිල සිද්ධිගුරු කොතඹුරු
බෙලි මද
මේහැම කාඩි දියෙන් කකාරා හෝ දෙනු. මීයෙන් හෝ කකාරා දෙනු.

21. බින්දුම්මල රස බැබිල කැල පොතු නා පොතු
ගල් පොතු කයිප්පු බිංතල් හීනටි හාල්
මේවා අඹරා මණඩා පිට එලගි තෙල් ගා රොටි හතක් තවා දෙනු.

22. අබින් කලදයි බින්දුම්මල හික් මැලියන් දිවුල් ලාටු
බෙලි මද දෙළුම් මලු රස බැබිල ගෝරෝචන
කයිප්පු වැල්මී
අඹරා බිලාල පාදයක් දෙනු.

අතීසාරයට ගුලිය

1. කයිප්පු ඉගිනි ඇට එත්සාල් කලාඳුරු අල
කොතඹුරු උළුවා දිවුල් මද දෙළුන් මද
වැල්මී අතිවිඩයන් තිප්පිලි, එම මුල් සාදික්කා
හිඟුරු පියලි අමු ඉඟුරු අරත්ත අල

යන මේ බෙහෙත් මංචාඩි තුන තුන බැගින් ගෙන මේ හැම බරට අබින් ගෙන කත්සා කොල යුසින් තත කිරෙන් අඹරා තිබ්බටු පමනට ගුලිකර පවන වියලා තබා,

වාතාතිසාරයට

උඳු පියලි අමු ඉඟුරු
උන අළුවෙන් උයා මිරිකා මිටි කිරෙන්ද,

පිත්තාතිසාරයට

කරල් සැබෝ උඳු පියලි
මිටි කිරෙන් ද දෙනු.

සන්නිපාත අතීසාරයට

අමු ඉඟුරු හීන් උඳු පියලි කුඹුරු දළු
කොටා මිරිකා එයුසින් දෙනු.

සෝපාතිසාරයට

අත්තික්කා පොතු මිටි කිරෙන්ද

භයාතිසාරයට

තිත කුඹුරු කොල යුසින්ද

ගැට ඇඹිල අතීසාරයට

සීනි මී පැනි යෙන් ද දෙනු.

රක්ත අතීසාරයට

හීන් උඳු පියලි මිටි කිරෙන් දෙනු.

ලේ අතීසාරයට

අට්ටික්කා යූෂ මී මෝරුවෙන්ද

කෙටි අතීසාරයට

කහට පොතු මී කිරෙන්ද

කුකුළුඅතීසාරයට

රණවරා කොල මිටි කිරෙන්ද

ගහීනී අතීසාරයට

දොඩන් පොතු උන අළුවෙන් උයා මිටි කිරෙන්ද

මූලාතිසාරයට

දෙහි කොල කොටා මිටි කිරෙන්ද

උන අතීසාරයට

යකිනාරන් කොල යුසින්ද

කැටවිල්ලට

ගුරුල්ල කොල මිටි කිරෙන්ද

රුජාවට

කරල් ශැබෝ කොල මිරිකා මිටි කිරෙන්ද

නීල අතීසාරයට

සැවැන්දරා යුෂ මිටි කිරෙන්ද
උන ගිතියම තොයිටිය නම් සුදු හදුන් උක්පැණි සමග ද, දෙනු. ගුණවේ.

පුස්කර සදුන් තල තෙල් රත් හීනටි හාල් මේ දේ අඹරා සීනි දෙකලදක් මුසු කර මතෙඩ පිට එලගි තෙල් පිස ඇර ඇර රොටි හතක් තම්බා දෙනු.

23. ඉඟුරු පෙරුත්කායම් සිවිය මුල් සහිඳ ලුනු
මේ දේ චූර්ණ කර එලගි තෙල් තල තෙල් එක්ව දෙනු.

24. අබින් (විස හැර) බිත්දුම්මල මයිල මල් තිප්පිලි
සාදික්කා
එක්ක අඹරා තනි වරුවක් දෙනු.

25. දිය මිත්ත වම්මුතු කසඹිලියා ලොත් සුඹුළු
ඉරමුසු
මෙකී දෙයින් දොලොස් කලදක් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

2. දලු ගුලිය දත්තේ
තික ද කුඹුරු පාවට්ටා ගත්තේ
කරද තොට්ළ දෙක හදුනා මිත්තේ
හාල් බෙඹිය යන හැම බල ගත්තේ
සමසේ ලාදළු එක් කැර

දෙදුරුත් අසමොද සාදික්කා ගෙත
ඉඟුරුත් මිරිසුත් තිවැරදි ලෙස ගෙත
සොඳුරුත් වසවාසිත් සුදුලූණු තිත
ඇඳුරුත් මේ හැම සම කැර ඇර ගෙත

මේ හැම ගිරගට ගෙත සතො සිත්තේ
නාගර ඉස්මෙත් අඹරා ගත්තේ
ඔලිඳැට පමණට ගුළිකර මිත්තේ
පවතින් තිසි ලෙස වේළා ගත්තේ

බඩත් රුදා තද වී නම් ඉඟුරුයුසින් දෙව සැක තොවැ
තවත් මීට කොට්ටලමුලුත් වම්මුතු දුම්මැල්ල සමවැ
මවත් වෙදුගෙ සුවඳ හොටත් යත මේ කිවු බේත් සමවැ
දුතොත් යෙහෙකි ගුළි මේ ඔසු තම්බා ගත් දිය සමගවැ

දෙයි ද දොඩම් කුඩු මිරිස් ලපුනු ගෙත
තිකද සමග පිදුවා දිය සත රිත
ගුළි ද යොදා දෙනු අද්දුටු බව දැත
තවද බේත් අසනු යැ සිත් සතු විත

ඒකාවේරිය සස්සඳ මුල් ගෙත
ඉඟුරු මිරිස් සමගින් ම ගටා ගෙත
ඉඟුරු යුසින් දෙනු සියලු රුජා ගැත
තොසිට දුවයි රිවිදුටු ගතඳුර මෙ ත

ඉඟුරු මිරිස් බැද කුඩු කැර ගත්තේ
ඊට බුලත් මුල් එක් කැර ගත්තේ
එකට කොටා පොල් කිරියෙන් දෙත්තේ
තවද බැබිල බෙලි කුඹුරුද ගත්තේ

උදුපියලිය තික දෙහි පොතු ගත්තේ
මකුළු වැත්ත දෙහි ගැට ඇර ගත්තේ
මුගුණු වැත්ත අමු ඉඟුරු ද ගත්තේ
එකට කොට පොල් කිරියෙන් දෙත්තේ

එඬරු මුල් ද වේලා මුල් ගත්තේ
පාවට්ටා තුඹ මුල් සම ගිත්තේ
කුර මුල් ද කලඳින් එක කිත්තේ
කකාරමිත් අට එකට සිඳිත්තේ

මදවිය තුතකුත් එරඬුතෙලින් ගෙත
සියලු රුජා නසමින් සෙත දී ගෙත
ගිතියම දුටුවිට වැල්මී සඳු තෙත
ඉගිනි ඇවද රත්මල් අඹරා ගෙත

සිනිත් කසපැත් දිය සහ දූන හො ත්
එලෙසම වැල්මී ඉඟිනැට තිපල ත්
කුර බැබිල දියමිත්ත සැවැන්න ත්
පොල් හකුරු ද සුදු හකුරුද සීනි ත්

මේ හැම බරට වී පොරි දෙ බරක් ගෙන
කසපැත් දිය දී අටිනෙකකට ගෙන
පාතය කළහොත් ලෙඩ තේරුම් ගෙන
ගිනියම පිත් අතීසා රය වැනැ සෙන

දෙදුරු තිකුළු තිවග සියඹලා - ඇට පොතු සවිඳ ලුණු ද
මහරු ඉඹුල් දිවුල් දෙකේ මැලියම් අසමොද අරළු ද
ඇඳුරු මෙයිත් කලඳ බැගිත් කිරා අබිත් තුන කලඳ ද
සොඳුරු දෙළුම් මඳුළු යුසින් දෙදිනක් අඹරා තිසි ලෙ ද

ඉඳුලැට පමණට ගුළි කැර පවතේ වියළා වෙදැ දුර
දුටු විට තද අතීසාර දෙනුදෙසි ඉස්මෙන් දිය කර
එම විට ගුණ නොලැබුණ හොත් මී පැණි සීනිත් මුසු කැර
හණිකට දෙනු සන්නිපාත අතීසාර යෙයි ගත හැර

3. දේවරාජ ගුලිය

චන්දන ඉඟිනි ඇට සුදුරුද සිතක ර
රත් හිරියල් ද කංසා කොළ ද සමක ර
සුත්කර සොදින් ගැට තුඹ ඉස්මෙන් අඹ ර
මුං බිජු ලෙසට ගුළි කොට රැකගත් මිත ර

හැම අතීසාරයට හැම පිළියමට පසු
මෙම ගුළි යොදනු ගෙන තිසි අනුපාන ඔසු
කුමටද ? වෙනත් පිළියම් අතීසාර නසු
තම නම රකී දෙව්රජ ගුළිය ඉසි දෙසු

4. දෙදුරු සවිඳ අසමොද කංසාකොල වැල්මී සමගි න
සොඳුරු තිවග සමව රැගෙන මියෙන් අඹරා යහති න
අයුරු පලය තිබබොටුවේ ගුළි කොට දී දොඩම් යුසි න
රුදුරු අතීසාර ග්‍රහණී කැක්කුම් ඈ නසයි මුලි න

5. තිපල් යමානි වග පුල් ඇට කෙළි ද
හිඟුල යස්ටිකා ලුණු අඹ ඇටේ ම ද
එමල් මලිත්තේ මේ හැම සමව බි ද
තිමල් අබින් මෙහිලා බරට බර ඈ ද

අත්තන පුසින් අඹරා මුං ඇටෙ ලෙ ස
සිත් ලෙස ගුළි තනා රැකගෙන ලෙසිනි අ ස
දත් මොහොතෙහි ම මියෙන් දුන වඩා නො ස
අත් වෙයි පත - කදුන්තුව යෙයි බඩින් මැ ස

6. දෙදුරු තිකුළ තිවග සියඹලා ඇට පොතු සවිද ලුණු ද
මහරු ඉඹිල් පීවුල් දෙකේ මැලියම් අසමොද අරළු ද
සොඳුරු ලෙසින් කලද බැගින් කිරා අබින් ගෙන දෙකල ද
මදුරු දෙළුම් මදුක පුසින් තෙදිනක් අඹරනු තිවර ද

ඉඹුලැට පමණට ගුළිකර පවනේ වියළා වෙදැදු ර
දුඹුවිට තද අතිසාර දෙනු දෙසි ඇඹුලින් තනකි ර
එම විට ගුණ නො ලැබිණි නම් සීනින් මී පැණි මුසු ක ර
විගසට දෙනු සන්නිපාත අතිසාර යයි ගත නැ ර

7 ජල කුමාර කල්කය

අරළු තෙල්ලි කළු දුරු අරගන් තේ
සදුදුරු අසමෝදගන් අරගන් තේ
තිවගත් තිප්පිලි සම කර ගත් තේ
අබින්ද කංසා ඇට සමගින් තේ

ලුණු අඹ ඇට කපු ඇට මද සමගි ත
මෙකියන දේ සම බාග කිරාගෙ ත
කල්කය අඹරා තබමින් මෙලෙසි ත
වමනෙට මිරිසැටයක් පමණට් ගෙ ත

සුදුරු වේලා කුඩු කර ගනිම් ත
සඳුනුත් වැල්මී සමකර ගනිම් ත
සැක හැර දීපත් සිටිය විගසි ත
මීටම උක්පැණි මීපැණි සමගි ත

විලදත් සඳුනුත් සමකර ගනිම් ත
මේ අනුපානින දීපත් තිසැකි ත
දාහ සමග වමනය නැවතී ගෙ ත
සෙත වෙයි පෙරරුසි වදහල මෙ වද ත

බඩින් යතොත් ලෝලුත් පට පුසයෙ ත
මිදෙල්ල පම ලෝලුත් පට පුසයෙ ත
වරකා මුල්වල පොතු පුස ඇරගෙ ත
වෙන වෙන දීපත් සිටිය විගසි ත

අට්ටික්කා පොතු යුස සමගින්   තේ
බඩින් යතොත් වෙන වෙන දීපන්   තේ
හීන් තඹල කොළ පොතු අරගත්   තේ
තැඹිලිය පොල්මල් යුස අර ගත්   තේ

පළමුය කී අවුසද තුන සම කො   ට
කකාරමින් මී පැණි ගෙන මුසු කො   ට
හීදත් කඩුත්තු අතීසාරය   ට
දීපන් සැක නොවැ නවතී විගස   ට

කඩුත්තුවේ රද වැඩි කර ඒ න   න්
දෙහි ඇඹුලෙන් මේ කල්කය දීප   න්
වැලි බැඳ දියලා උක් පැණි සමගි   න්
පිපාස වැඩිවිට සැක නොවැ දීප   න්

කෙණ්ඩා පෙරළී සීතල එන වි   ට
තිකපත් යුසයෙන් දීපන් හණික   ට
පෙර රුසිරවයත් පැවසූ විලස   ට
සුව වෙයි මේ ජල කුමාර කල්කෙ   ට

පිත් අතීසාරයට

1. වැල්මී   කිරි අඟුන මුල්   ලොත් සුඹුළු   ඉරමුසු මුල්

   මෙකී බෙහෙත් දොලොස් කලදක් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

2. වේලි කසා   සමන් මුල්   දේවදුර   වැල්මී
   වෙනිවැල්

   සමසේ ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. පිත් අතීසාර නසා.

3. ලොත් සුඹුලු   බෙලි ගෙඩියේ මද   අඹ ඇට

   එම ගහේ මුල් සම භාග ගෙන දෙබර පොතු, කුඹුක් පොතු දඹ පොතු පියා ගසේ පොතු එක එක වෙන වෙන වියලා සුණු කොට අඹරා දිය මනාවක් එල කිරි මනාවක එක් කොට කකාරා දිය සිඳී කිරි සිටි කල මීයෙන් පොවනු.

4. බිම් දුම්මල   දිවුල්ලාටු   බැදි සාල්   දිය මිත්ත මුල්
   වැල් කසඹිලියා මුල්   සිද්ධිගුරු   අඹ ඇට මද

   දෙමට ගෙන සමසේ අඹරා සාල් පානුවෙන් අඹරා දිය කොට මී පැණි මුසු ව දෙනු.

5. තිදිකුම්බා මුල් කුඹුක් මුලේ පොතු ලොත් පුඹුර
දිය මිත්ත මුල් මයිල මල්

මෙකී දෙයින් සමසේ තුන් කලදක් ගෙන සාල්පානුවෙන් අඹරා හාල් පානු පතකට දිය කොට දෙනු. මී පණි ඒක්කොට කලතා දෙනු.

6. ඉඟිනි ඇට අතිවිඩයම් කලාඳුරු අල සිද්ධිගුරු

කසාය කකාරා මී පැණි සහිතව දෙනු.

7. මලිත්ත මල් කොට්ටම් අරළු වම්මුතු
සිද්ධිගුරු ඇඹුලැඹිලිය සවින්දව කරපිංච
අසමෝදගම් අබ තිරුස්සවාළු රත්නිටුල්
වලහ සාල් කුළුරැන අරළු

මේ චූර්ණ කොට සකුරෙන් හෝ මොහොරින් දෙනු.

8. වලහ සාල් සිද්ධිගුරු අසමෝදගන් අරළු
රත්නිටුල් තිරුස්සවාළු

මේවා ක්‍රමයෙන් වඩ වඩා ගෙන චූර්ණ කොට උනු දියෙන් හෝ ගිතෙලින් හෝ මොහොරෙන් දෙනු

9. සිද්ධිගුරු ඉවදසුනු වග පුල් කුළුරැන
සිවිය දළුව මුල් සවින්ධව රත් නිටුල්

මේ චූර්ණ කොට ගිතෙලින් හෝ තල තෙලින් හෝ ආහාරයෙන් හෝ දෙනු.

10. සුවස එනු යවක්කාර එනු වලහ සාල් සිද්ධිගුරු
දම්දෙව් සුදු වග පුල් දළුව මුල් රත් නෙටුල්
ඉවිද මිරිස් දුරු පොකුරු මුල්
උපුල් කොල

මේ සමව ගෙන මීට සමුව අරළු ගෙන මේ චූර්ණ කොට උනු දියෙන් හෝ මී පැනීයෙන් හෝ ගිතෙලින් හෝ සීනියෙන් හෝ දෙනු.

11. රසදිය ගන්ධක වච්චනාවි ගුගුල්
පුස්කර සාදික්කා කරාබු අත්තන මුල්
ජයපාල තිකුළු යහුනු

මේ චූර්ණ කොට මින් මන්වාඩියක් පමණ මී පැනියෙන් දෙනු.

12. වච්චනාවි ගුගුල් ගන්ධක තුත්තත්
පුස්කර තිකුළු

මේ සමව ගෙන මීට සමව ජයපාල ගෙන කාඩියෙන් අඹරා පතමක බර ගුලිකර වියලා මින් ගුලියක් දෙන්න. මන්දාග්නි, අජීර්ණ, පාඩු, රෝගද නසා. (අනුපාන - සීනි මීපැණි)

13. රත් නිටුල කරද මුල් කුළුරත පුෂ්කර
යවකාර වච්චනාවි තිකුළු රසදිය
අරළු

ගොමුත්‍රයෙන් අඹරා ගුලිකොට වියලා සීනි හා දෙනු.

14 වච්චනාවි ගන්ධක තුත්තත් පුෂ්කර
සතර සමව ඉවද, කුරුඳු, කලදයි තිකුළු තුන් කලදයි

මේ අත්තන කොල යුෂින් අඹරා මංචාඩියක බර ගුලිකොට වියලා මින් ගුලියක් මිරිස් සුනුවෙන් දෙනු.

15. රසදිය කලදයි වච්චනාවි කලදයි තුත්තත් කලදයි සුහුඹු
වද කෙලින්ද තිකුළු අරළු
ජයපාල

මේ සමව ගෙන එලුකිරෙන් යාමයක් අඹරා පතමක බර ගුලිකොට වියලා මින් ගුලියක් තිකුළු සුනුවෙන් දෙනු.

16. සුධ ගන්ධක කලදයි රසදිය කලදයි තාම්‍රහස්ම කලදයි
ලෝහ හස්ම කලදයි

මෙය වලදක ලා ගඩා දෙහි ඇඹුලෙන් දෙපලමක් වක්කොට බිම පස්ඟුලක් පමණ වල සාරා ඒ ඇතුලේ මේ වලද තබා ඊ පිට කබලක් වසා ඊ පිට ගොම වැරටි ලා ඇඹුල් සිදෙනාතෙක් ගිනිකොට ගෙන තිබා,

දළුව මුල් වග පුල් සිවිය මුල් රත්තෙටුල්
සිද්ධිගුරු

මේ කසායෙන් පලමු බෙහෙත අඹරා නැවතත් පස් මුල් කසායෙන් අඹරා මෙලෙස පස් වරක් අඹරා දෙහි ඇඹුලෙන් සත් වරක් අඹරා මේ බරට පුස්කර දමා එහිලා අඹරා මේ බරට බලල් ලුනු දමා අඹරා මේ බරට මිරිස් සුනුලා අඹරා නැවත දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගෙන වියලා මෝරින් දෙනු.

17. රසදිය ගන්ධක අසමෝදගන් තිපල්
යවකර සීනක්කාරං සවින්දව රත් තෙටුල්
දේවදුරු මිරිස් කඳුරු ඇට මේවා ගඩා දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා තිබ්බටු පමන ගුලිකොට වියලා මින් ගුලියක් සීනියෙන් දෙනු.

18. පුස්කර සවින්දව තුත්තම් අත්තන ඇට
තිකුළු තිපල්

මෙයින් කලඳ කලදයි

රසදිය ගන්ධක

මේවා දෙකලදයි අත්තන කොල යුසින් අඹරා මදට පමන ගුලිකර වියලා මින් ගුලියක් ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

19. රසදිය ගන්දක පුස්කර තිපල්
තිකුළු හිරියල් තඹසුණු ජයපාල
වච්චනාවි කුළුරැත ඉවද
මේවා චූර්ණ කොට ගිතෙලින් හෝ සකුරෙන් හෝ උදය දෙනු.

20. එත්සාල් වලගසාල් මූරු තිකුළු
අසමෝදගත් කළුදුරු රත්තෙවුල් වද
කොතඹුරු යවකාර එතු පුෂ්කර අරළු
දිය මිත්ත සිද්ධිගුරු ඉඟුරු පියලි සියඹලා පොතු
දෙළුම් ගෙඩි [illegible] ඇඹුල්වේ. සිවිය මේ චූර්ණ කොට ආහාරයෙන්
හෝ උනු දියෙන් හෝ උදය දෙනු.

21. සුවස එතු සවින්ධව එතු වදසුණු සිරස්ස
බෝධි ඇට සාරණ කුළුරැත
මේවා චූර්ණ කොට උණු දියෙන් දෙනු.

22. අස්ගොදු අල සුළු බුරුද වම්මුතු වලගසාල්
රත් තිවුල් බෝධි ඇට තිකුළු අරළු'
සවින්ධව කසා
මේ චූර්ණ කොට [illegible] හෝ සකුරෙන් හෝ දෙනු.

23. තිකුළු තිපල් කොට්ටන් එත්සාල්
සුඹුලු කමල නාකෙසරු වැල්මී
හිඟුරු පියලි නව තැඹිලිය වැල් කසඹිලිය මුල්
සුළු බුරුද සවින්ධව සුද්ධ පුස්කර ඇත් වග පුල්
හාතාවාරිය මුල්
මේ චූර්ණ කොට මී පැනි හා දෙනු. මදක් එතු, මිරිස් හා කකාරා කායම් තුන් දවසක් දෙනු.

24. කරඳ මුල් වැල්මී වම්මුතු සවින්දව
බෙලි මද තිපල්
මේ කසාය දෙනු.

25. වැල්මී ඇත් දෙමට ලොත් සුඹුළු වම්මුතු
මේවා සාල් දෝපු දියෙන් අඹරා මී හෙව දෙනු.

26. අරළු සිද්ධිගුරු දියමිත්ත කරඳ
අරළු මුල්
මේ කසාය මී හා දෙනු.

27. මිරිස්   කලාදුරු   සවින්ධව ලුනු   මයිල මල්
බෙලි පිංචි   සිද්ධිගුරු
මේ හැම චූර්ණ කොට ඇඹුල් මෝරුවෙ ලා කලතා දෙනු.

28. කලාදුරු අල   කරඳ මුල් පොතු   සිද්ධිගුරු
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

29. සිද්ධිගුරු   බෙලි   හිගුරු පියලි
මේ හැම දිය තැලියක් වක්කොට එළු කිරිපතක් එක්කොට කිරි සේසකොට කකාරා ගෙන තිප්පිලි පොඩි කොට දමා දෙනු.

30. තල තෙල්   ගිතෙල්   දී කිරි   සීනි
මී පැණි   සිද්ධිගුරු   උක් පැනි
මේ හැම එක්කොට දෙනු.

31. කලාදුරු අල   සිද්ධිගුරු   මගුල් කරඳ මුල්
මෙයින් කකාල කසායෙහි තිප්පිලි පොඩි දමා දෙනු.

32. සිද්ධිගුරු   තිප්පිලි මුල්   රත්නෙටුල් මුල්   දෙවදාරු
මෙයින් කකාල කසායෙහි වග පුල් පෙරුංකායම් සවින්ධව ලුනු මේ චූර්ණ එහි කලතා දෙනු.

33. වග පුල්   සිද්ධිගුරු
මේ හැම සමව ගෙන අඹරා උනු දියෙන් දිය යුතුය.
අරළු   වම්මුතු
කසායෙන් දෙනු.

34. ඇද්දෙමට   අතිවිඩයම්   පියුන් අල   කෙලින්ද
සිද්ධිගුරු
මේ හැමින් කකාල කසායෙහි මීපැණි එක්කොට දෙනු.

35. මගුල් කරඳ පෝතු.   මිරිස්
මෙ දෙක අඹරා පොල් කිරිලා කකාරා දෙනු.

36. අසමෝදගම්   වග පුල්   සිද්ධිගුරු
මේ හැම සමව ගෙන අඹරා උනු දියෙන් දිය යුතුයි.
අරළු   වම්මුතු
කසායෙන් දෙනු.

37. වැල් කසඹිලියා මුල් දෙකලදක් සිනිඳු කොට අඹරා සහල් දෙවූ දියෙන් ලා කලකා පොවන්න.

38. කිරි අඟුන සඳුන් වම්මුතු අල කොට්ටන්
එක්ක මෙයින් සතර පතක් ගෙන 1 ට සිඳුවා දෙනු.

ශෙලෙස්මා අතීසාරයට

1. අරළු සිද්ධිගුරු දියමිත්ත මගුල් කරඳ
පිල මුල් කෝවක්කා මුල්
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු. අග්නි බල වඩමින් ශෙලෙස්මා අතීසාර ගුණවේ.

2. රණවරා වම්මුතු වැල් මදට අසමෝදගම්
සිද්ධිගුරු
මේ කසාය දෙනු.

3. තොටිල්ල ඉවඳ වම්මුතු සිද්ධිගුරු
බෙලි මද දෙළුම්
මේ කසාය දෙනු.

5. අරළු වග පුල් පිටවක්කා මුල් අසමෝදගන්
මේවා තෙලෙන් බැද කිලමෙන් අඹරා එම කිලමෙක ලා පොවනු.

6. අරළු කසාය දී බඩ උගුළුවා වම්මුතු කසාය දී ඇඹුල් පලාව දී ඉක්බිති හීත් උඳු පියලි, අවිට්ක්කා කොල, පොතු, පොල් කිරෙන් දෙනු.

7. හිඟුරු කොල බක් මී පොතු හික් පොතු
පොල් කිරෙන් දෙනු.

8. හපු පොතු රත්මල් දිය මිත්ත
තිකන් කොටා මිරිකා දෙනු. ඉත්පසු
අබීන් වසහැර කලාඳුරු අල මයිල මල් බින් දුම්මල
හිඟුරු දළු මිදෙල්ල දළු
මේ දේ අවිට්ක්කා පොතු යූෂයෙන් අඹරා තිබ්බටු පමණ තනා මීයෙන් දෙනු. සොපයට දිය වක්කරනු. සොප වැඩි නම්
තිප්පිලි වැල්මී එත්සාල්
මේ දෙබරට අරළු ගෙන තුන් කලදක් තිරස්තවාළු ගෙන චූර්ණ කර මීයෙන් දෙනු. වැලඳු පසු පස් වරුවක් හැර දිය වක්කරනු.

9. වේලා කොල කලාදුරු
දෙවගේ කල්ක අඹරා බුළු ගෙඩියක් පමණ අනුබව කරනු.

10. කලාදුරු අල කරඳ මුලේ පොතු දිය මිත්ත මුල්
මෙකී බේත් දොලොස් කලදක් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

11. සිවිය උපුල් කොල දිය මිත්ත කුළුරැත
මෙකී දෙය කකාරා කශාය දෙනු.

12. අරළු වම්මුතු සිද්ධිගුරු බෙලි මදුළු
මෙකී දෙය කකාරා කශාය දෙනු.

13. රත් තෙවුල් වග පුල් ඇත් වග පුල්
මෙකී දෙය කකාල කශාය දෙනු.

14. වලහ සාල් වද කසා දෙවිදුරු කොත්තමල්ලි
මෙකී දෙය කකාල කශාය හෝ දෙනු.

15. සිරිල වියලි ඉහුරු වග පුල් මිරිස්
බෙලි රත්තිවුල් දෙළුම්
අඹරා මෝරුවෙහි කලතා දෙනු.

16. සිවිය තෙලුම් කොල දියමිත්ත තිකුළු
කෂාය දෙනු

17. කලාදුරු අල වියලි ඉහුරු බෙලි මුල්.
කෂාය දෙනු.

18. රත් තිවුල් ඇත් වගපුල්
හෝ වගපුල් කෂාය දෙනු.

19. වග පුල් වද කහ දේවදාර කොත්තමල්ලි
කෂාය දෙනු.

20. අරළු කලාදුරු අල සිද්ධිගුරු බෙලි මුල්
දුම්මැල්ල මුල්
සමසේ ගෙන දොලොස් කලදක් අටපත එක පතට සිඳුවා දෙනු.

21. කසා ඇත් දල කුඩු
මීයෙන් අඹරා ගානු.

22. මගුල් කරඳ පොතු අරළු රත් නෙටුල් මුල්
තිකුළ
මෙයින් දෙකලද දෙකලද ගෙන කකාල කසාය යවකර ප්‍රතිවාප ලා දෙනු.

23. අරළු චූර්ණ කර ගිතෙලින් මිං කලදක් තිප්පිලි කුඩු කලදක් සීනි කලදක් එක්කර අඹරා උනු පැතින් උදය උදය මෙලෙස සදා සතියක් කනු.

24. කළු දුරු කලදයි අසමෝදගං දෙකලදයි තිප්පිලි තුං කලදයි
සිද්ධිගුරු සතර කලදයි අරළු සකලං හමාරක්ද
සමග චූර්ණ කර සයින්ධව ළුත් කලං භාගයක් ඊට එක්කර අඹරා තබා එයින් දෙකලදක් වයසින් වැඩි අයටද වයසින් බාල අයට කලදක් පමණද උනු දියෙන් කීප දිනක් දෙනු. උදය උදය පොවනු.

25. ශෙවතවරා දළුක් තලා
වේලා බෙලි දිවුල් මුඩ මහන
තා පාවට්ටා තික එඩරු
වරණ මේ හැම කොල ගෙන ශලක ලා ශ්වේද කරනු.

26. තැව්මට කුරුඳු පොතු සුදුළූනු. වරා කොල
අබ පොල් කුඩු ළූනු
කසා ලා කොටා මලවා පොට්ටනි බැද තවනු.

සන්නිපාත අතීසාරයට

1. කොට්ටන් දෙදුරු අසමෝදගන් ත්‍රිවර්ග
ඉලවන්ගන් කහ ඉඟුරු
මේ හැම කලද ගෙන රතු ඇනු ඉස්මෙන් අඹරා තලගොයෙක් තම්බා ඇටකටු ඇර මස් ගෙන ඇඹරූ මේ බේත් කුඩු දමා රතු ඇනු ඉස්මෙන් දිය කර මාළු උයා බත් එක්ක සහ තිකතුත් දෙනු. සියළු අතීසාර ගුණවේ.

2. එනසාල් සුදුදුරු උළු හාල් ඉඟුරු
කොට්ටන් වැල්මී අසමෝදගම් තල් හකුරු
අඹ මාදන් අට්ටික්කා පොතු ඉරිවේරිය
සැවැන්දරා ගිනිගිරිය දිය මිත්ත කලාදුරු අල
දෙළුන් පිංචි
එම කොල මේ හැම සම භාග ගෙන කපා කොටා අට එකට කකාරා දෙනු.

3. සාදිලිංගම් වච්චනාවි මිරිස් සිද්ධිගුරු
ගෙන්දගම්

මේ හැම සම භාග ගෙන නස්තාරන් ඇඹුලෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර මින් ගුලියක් අබිං මංචාඩියක් එක්ක පොවනු.

4. අරළු දේවදාර සුළු බුරුද මැඩ හඟු
වගපුල් යවකාර එනු දෙවුදුරු රත්තිවුල්
වෙනිවැල් කරල් ශැබමුල් රසකිඳ කොතඹුරු
දළුව මුල් දම් දෙව් සුදු කටුවැල් බටු මේවා අව්වේ වියලා
චූර්ණ කොට කාඩි හා දෙනු.

5. සාදික්කා කලඳයි එන්සාල් දෙකලඳයි
කළු දුරු කලඳයි තිප්පිලි කලඳයි
සිද්ධිගුරු කලඳයි සාරන මුල් කලඳයි
මේවා දළුක් පල්ලක් සාරා ඒ ඇතුලේ ලා වසා ලිප තබා ගිනිකොට දමාගෙන ඇතුලේ තිබු බෙහෙත් ගෙන මදක් බැද චූර්ණ කොට උනු දියෙන් දෙනු.

6. සිද්ධිගුරු වග පුල් රත් නිවුල් වලහසාල්
කරඳ පොතු අරළු
මේ චූර්ණ කොට සකුරෙන් දෙනු.

7. රසදිය මත්වාඩියෙන් කලං සමාරයි වච්චනාවි තුන් කාලයි
මේවා කාඩියෙන් අඹරා කැටිකොට කුප්පියක ලා සිලවත් කොට වියලා දොලොස් යාමයක් වාළුකා යන්ත්‍රයෙන් දීපාග්නි කොට සිහිල් වූ කළ ගෙන චූර්ණ කොට වච්චනාවි එක්කොට නැවත අඹරා මින් ඔලිඳ ඇටයක් බර ඉඟුරු යුසින් දෙනු.

9. මිල්ල පොතු දොඩම් පොතු ඔලිඳ කොල ඉඟුරු
පොල් කිරෙන් දෙනු.

10. අට්ටික්කා පොතු, වරා කොල, පොතු සස්සඳ මුල්
ඉඟුරු
පොල් කිරෙන් දෙනු.

11. තැඹිලි මුල් නා පොතු හාතාවාරිය ඉඟුරු
පොල් කිරෙන් දෙනු.

12. කොසඹ නැටි දුම්මැල්ල තිප්පිලි දේවදාර
ඉඟුරු
මේ කසාය අට එකට කකාරා මීයෙන් දෙනු.

13. උඟුළුවාතන් තිප්පිලි සාදික්කා
අබින් වස හැර එන්සාල් රත් මල්
කෙලිඳ සාල් වලහ සාල්

වම්මුතු දෙහි දළු හික් මැලියන් බිත්දුම්මල
මයිල මල් මී කිරි

මෝරුවෙන් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර මීපැණි සීනියෙන් දෙනු.

බය අතීසාරයට

1. අරළු කසාය දෙමින්, කර්වුර පල කසාය දෙමින්, වම්මුතු කසාය දෙමින්, ඇඹුල් පලාව දී ඉක්බිති අබින් (වස හැර)
දෙව්දුරු බින් දුම්මල ඉහිනි ඇට සුදු සඳුන්
වැල්මී තිප්පිලි දෙහි දළු ගලිස්
මේ දෙක කිරෙන් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර තන කිරෙන් දෙනු.

ගැට අංබල අතීසාරයට

1. අරළු කසාය එලගි තෙලින් දෙනු.

2. ත්‍රිපල් කසාය දෙනු.

3. අරළු පස් කලදයි බුළු හතර කලදයි
නෙල්ලි හත් කලදයි
අට එකට කකාරා සීනි එලගි තෙලින් එඩරු තෙලින් දෙනු.

4. ඔලිඳ කොල බින් දුම්මල කැල පොතු කැඳ දෙනු.

5. අබින් (වස හැර) බින් දුම්මල මයිල මල් වම්මුතු එක්ක
මීයෙන් අඹරා තන කිරෙන් දෙනු.

සියලු අතීසාරයට

1. සාදිලිංගම් මයිල මල් සාදික්කා කරාබු
වසාවාසි එනු අබ ඇට කෙලින්ද ඇට
අසමෝදගන් තිප්පිලි වැල්මී
මේවා සම භාග ගෙන අබින් බාගයයි රන්වන් තුන්බෝ අත්තන කොල ඉස්මෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර මීයෙන් දෙනු.

2. සාදිලිංගම් පුස්කර මයිල මල් අතිවිඩයත්
කරාබු වසාවාසී සාදික්කා ඉඹුල් මැලියත්
ඉකිරි ඇට කෙලින්ද ඇට
මෙකී බෙහෙත් සම භාග ගෙන මේ බරට අබින් ගෙන
තැඹිලි මල් අළු කෙසෙල් කලාඳුරු අල දෙළුම්
බෙලි තොටිල පොතු
මේ කසායෙන් සදවසක් අඹරා ඔලිඳ බිජු පමණ ගුලිකර මීයෙන් ගුලියක් දෙනු.

3. ඉකිරි ඇට මයිල මල් ඉඹුල් ලාටු විල් දුම්මල
මනෝසීල අති උඩයත් කෙලින්ද ඇට තිකුළු
වම්මුතු දෙදුරු
මේකී බෙහෙත් දෙකලඳ ගතනේ ගෙන සම භාග අබින් පණලොස්
කලඳ අඹරා මුර්තු කොට තබා මංචාඩියක් බර මීයෙන් දෙනු.

4. තිකුළු අසමෝදගත් සාදික්කා කරාබු
වසාවාසී මෛල මුල් අති උඩයත් ඉඹුල් ලාටු
මෙකී දෙ සමභාග ගෙන මේවා බරට අබින් ගෙන චූර්ණකර තබා මදටක්
බර මීයෙන් දෙනු.

5. කරාබු වසාවාසී සාදික්කා මයිල මල්
අති විඩයත් තිප්පිලි මිරිස් සිද්ධිගුරු
දිවුල් ලාටු ඉඹුල් මැලියත් සාදිලිංගම් අසමෝදගම්
කයිප්පු දුම්මල දෙළුම් පොතු කත්සා කොල
එන්සාල් සුදුදුරු කලාඳුරු කිරිබදු. අල
වච්චනාවි
මේකී දේ සමභාග ගෙන මේ බරට අබින් ගෙන චූර්ණ කොට තබා රුජාව ඇති නම් ඉඟුරු ඉස්මෙන් දිය කොට මදටක් බරට දෙනු. බැබිල කොල යූෂයෙන් දෙනු.

6. ඉඹුල් ලාටු කරාබු සාදික්කා වසාවාසී
සිද්ධිගුරු සුදුදුරු තිප්පිලි මයිල මල්
දෙළුම් පොතු දුම්මල කත්සා කොල
මෙකී දේ සමභාග ගෙන මිත් අර්ධයක් බර අබින් ගෙන චූර්ණ කොට තබා මත්වාඩියක් දෙකක් බර ලේ සීදන් ඇතුව ගසාගෙන යනවාට මීයෙන් දෙනු. අතීසාර නවතී.

7. සාදික්කා කරාබු වසාවාසි අබිං
රත් සඳුන්
මෙකීවා සමාර සමාර ගෙන, සාදිලිංගත් කලදයි, මෙකීවා උනු දිය වක්කොට අඹරා මිරිසට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබා මිත් ගුලියක් සීනියෙන් හෝ හකුරෙන් දෙනු.

8. සිද්ධිගුරු ඉරිවේරිය මුල්
සමසේ පලමක් ගෙන එකට කකාරා දෙනු.

9. රත් තෙටුල් පෙරුංකායම් කලාඳුරු අල සිද්ධිගුරු
කෙලින්ද ඇට අතිඋඩයත්
මෙකී බෙහෙත් දොලොස් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා සතියක් දෙනු.

10. වග පුල් රත් නෙටුල් කලාඳුරු වද කහ
කෙලින්ද ඇත්වගපුල් සිද්ධිගුරු එන්සාල්
මෙකී බෙහෙත් එක් කලඳක් අට එකට කකාරා දෙනු.

11. වෙප්පල් අරිසි සවින්දව ළුනු වද කහ කටුකරෝසන
හා මින් දොලොස් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. අතීසාර නවති.

12. කෙලින්ද ඇට සිද්ධිගුරු බෙලි මුල්, පොතු අති උඩයත්
කලාඳුරු අල
එකට කකාරා දෙනු.

13. සමන් මල් දේවදුරු වැල්මී වෙනිවැල්
සමසේ ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු.

14. ලොත් සුඹුළු බෙලි ගෙඩියේ මද අඹ ඇට
එම ගහේ මුල මෙකී බෙහෙත් සමසේ ගෙන සිනිඳු කොට අඹරා අට එකට කකාරා කැකුළු හාල් සමසේ ගෙන සිනිඳු කොට අඹරා අට එකට කකාරා කැකුළු සාල් පානුත් මී පැනිත් එක්ව අනා වලඳනු.

15. මාතෙල් අල සිද්ධිගුරු දිඹුල් මල් මයිල මල්
සමසේ ගෙන අඹරා කැකුළු හාල් පානුයෙන් මී පැණියෙන් අනා වලඳනු.

16. කලාඳුරු අල බිත් කොහොඹ මුල් අඳු
වෙප්පල්
සමසේ ලා ගෙන තුන් කලඳක් අඹරා සුනු කොට මී පැණියෙන් ගුලි කොට කවනු.

17. අසමෝදගම් තිප්පිලි වියලි ඉඟුරු ගම්මිරිස්
කලාඳුරු
බැද පොඩි කොට එලගි තෙලින් අනා පළමුව බතින් අනුබව කරනු.

18. කොත්තමල්ලි වලඟ සාල් සතකුප්ප ජටාමාංශ
මනෝසීල ඉවද කටුකරෝසන වැල්මී
දුරු දෙක අසමෝදගම් තිපල් දිවුල්ලාටු

එන්සාල්   ඉඟිනි ඇට   සැවැන්දරා
මේවා කලඳ කලඳ දෙසඳුන් තුන් කලඳයි   සැවැන්න මුල් යුසින්
අඹරා අමු ඇට පමණ ගුලිකර තබා සියළු අතීසාරයට උඳුපියලි යුසින්ද අට්ටික්කා පොතු යුසින්ද අඹ පොතු යුසින්ද දෙනු.

19. දිවුල් කීපයක් පුළුස්සා පිටපොතු දවා මද ගෙන දෙවංගේ සරියෙ ගෙන අළු කෙහෙල් මුහියෙන්, උන අලුවෙන් තම්බා පිටපොතු දවා ඉස්ම මිරිකා එල මෝරුවෙන්ද අඹරා බේත් එහි දිය කොට සාල් පිටි හා කකාරවා දෙනු.

20. (වස හැර) අබින් කලඳයි   කයිප්පු   දිය මිත්ත
වැල්මී   සුදුදුරු
මෙදෙයින් බරයි, තන කිරෙන් අඹරා එම කිරෙන් රැට දෙනු. උදය සීනියෙන් දෙනු. අට්ටික්කා පොතු යුසින්, මී මෝරුවෙන් දෙනු.

21. මී අඹ පොතු ඉස්ම දිය තුමුසුව මිරිකා අබින් (වස හැර) බිම් දුම්මල එක්ක අඹරා දෙනු.

22. අබින් (වස හැර) සාදිලිංගම් විවරක් පමණ ගෙන අබින් කලඳක් ගෙන බිම් දුම්මල කලඳක් ගෙන තන කිරෙන් අඹරා තිබ්බටුවක විවර දෙනු.

23. අබින් (වස හැර) කලං දෙකක් ගෙන බිම් දුම්මල එපමණ ගෙන මී ඉටි විවරක් ගෙන පෙරුන්කායම් හා කැකිරෙ ලා තම්බා වියටක් විවර ගෙන තන කිරෙන් අඹරා එම කිරෙන් දෙනු.

24. ගල්වල සෙවෙල හා වක්කඩවල පෙන දිය මිරිකා පොවනු.

25. පැනි වරකා පොතු   මී අඹ පොතු
මිරිකා ගල් සෙවල එක්ක දෙනු.

26. දෙල් පොතු   වෙරළු පොතු   දිය මිත්ත
එක්ක මිරිකා දෙනු.

27. හපු   මිල්ල පොතු   නා පොතු   දිය මෙනේරිය කොල
මිරිකා දෙනු.

29. අළු කෙහෙල් අල   තැඹිලි පොල්
මිරිකා දුම්මල කුඩු දමා දෙනු.

30. රතුළූනු, කසා, සවස බත් ඉවූ සැලියට කසපැන් දිය එක්ක දමා උදයට අබින් (වස හැර) දුම්මල එක්ක අඹරා දිය කර දෙනු.

31. ගම්මිරිස් මුල්   හීන් උඳුපියලි   කරල් සැබෝ
කැඳ දෙනු.

32. සියඹලා පොතු වල් ජම්බු පොතු
කැදදෙනු.

33. මාදම් පොතු තැඹිලි මුල්
කැද පිස සීනි දමා දෙනු.

34. කලු උක් පැණි හික් පොතු යුෂ
සීනි එක්ක දෙනු.

35. අළු කෙහෙල් ඉස්ම පතයි   රසකිඳ ඉස්ම පතයි
උක්පැණි පතයි   බින්දුම්මල කලදයි
හික් මැලියත් කලදයි   බෙලි මද දෙකලදයි
දෙළුම් මද පස් කලදයි   කොත්තමල්ලි තුන් කලදයි
අබින් පස් කලදයි   සීනි බරයි

මේ දේ චූර්ණ කර කල්ක තනා එල කිරි පතක් එක්කර හැන්ද ඇලෙන පමණට බා පෙරා දෙනු.

36. කළු මස් ඇති කිකිලියකු ගෙන බඩවැල් ඇර තම්බා මස් පමණක් ගෙන කළු
දුරු   සුදුදුරු   ත්‍රිජාත   උළුවා
කලුවා අරිසි   ක්ල්ලි පාක්කු   කයිප්පු   කොත්තමල්ලි
බින්දුම්මල   අබින්

මේ දෙක එක බරට අඹරා වෙන වෙනම තබා කුකුල් මස් අඹරා වෙනම ගෙන මඤ් එක බරක් ගෙන බේත් දෙබරක් ලා සාමු කර සීනි දහ කලදකුත් මී පැනි පතකුත් එක්කර කල්ක තනා සවස උදය වලදනු. දෙහි මලක් විවර දෙනු.

37. රත් තිවුල් මුල්   පෙරුංකායම්   කලාදුරු අල   සීන් ඉඟුරු
කෙලිඳ ඇට   අති උඩයන්

මෙකී දෙය පලමක් ගෙන කකාරා දෙනු.

38. කටුවැල් බටු මුල් එල එඬරු මුල්   අස්වැන්න මුල්   පුස්වැන්න මුල්
බෙලි මුල්   කොතඹරු මුල්   මාතෙල් අල

මෙකී දේ පලම පලම ගෙන කාඩි දියවත් තිකන් දියවත් ගෙන කකාරා ගෙන කැද පිස දෙනු.

39. ඉරමුසු   බැබිල මුල්   සින් මිදි මුල්   බෙලි මුල්
රස කිඳ   වම්මුතු   දාරු   චන්දන
වැල්මී   නෙළුන් අල   සිද්ධිගුරු   තිපල්
දෙදුරු   අසමෝදගන්   තිප්පිලි   මිරිස්
සාරන මුල්   කොට්ටන්   අගිල්   මුගුණු වැන්න මුල්

කූර මුල් පැපිලිය හාතාවාරිය මුල් මුං ඇට

මෙකී දෙයින් අඩ කලන් ගෙන කොටා ශලක ලා තැඹිලි කසපැන් දියෙන් අට එකහමාරට කකාරා මී පැතියෙන් තල තෙලින් සීනියෙන් මෙලෙස සතියක් දෙනු.

40. අරළු තුන් කලඳ තිප්පිලි දෙකලඳ තුත්තං කලඳ
ගෙන කුඩු කර ඇල් දියෙන් අඹරා ගුලි වියලා ඇල් දියෙන් ඇස ගානු.

41. මුදු පෙත කිකිලි බිජු පොතු මුරුංගා ඇට
මෙ සමව ගෙන මුරුංගා මුල් යුසින් අඹරා ගුලිකර දියෙන් ඇස ගානු.

42. පෙරුංකායන් කලඳයි
තිප්පිලි තුං කලඳයි
අසමෝදගම් කලඳයි
රත් නෙටුල් හත් කලඳයි
වද කහ දෙකලඳයි
ඉඟුරු හතර කලඳයි
අරළු හකලඳයි
කොට්ටන් අට කලඳයි

මේ හැම පදමට බැද චූර්ණ කර තබා තුනට වත්කොට උනු දියෙන් දෙනු.

43. දෙදුරු
කොට්ටම්
හිරියල්
පෙරුංකායම්
වෙප්පල් අරිසි
අසමෝදගම්
දේවදුරු
සාදිලිංගම්
මනෝසීල
තිකුලු
රසදිය
උරුලෑ සට්ටන්
නෙල්ලික්කා
කටුකරෝහිනි
වද කසා
ත්‍රිවඟී
සීනක්කාරන්
වච වනාවි
සුදුළූණු
තිපල්

මේ හැම සම භාගව ගෙන ඒ හැම බරට අඩියක් ජයපාල ගෙන කීකිරිදිය යුසයෙන් තිස් පැයක් අඹරා පොතු ඇට පමන ගුලි කර සෙවන වියලා තබා උනට සුදුදුරු කසායෙන්ද ඊටම සුදුළුනෙන්ද ඊටම කලාඳුරු අල කසායෙන්ද ඊටම මී පැතියෙන්ද බඩින් යනවාට සීන් හඹල පොතු කොල යුසින්ද ඊටම දිඹුල් පොතු උඳු පියලි යුසින්ද, ගිනියමට ඔලිඳ කොල යුසින්ද ඇවිලිල්ලට නික කොල යුසින්ද සෙමට හිඟුරු පට යුසින්ද කැස්සට දොඩන් ඇඹුලෙන්ද සියළු සන්නියට ඉඟුරු මිරිස් සුදු ළුනු කසායට කොසඹ තෙල් සමව ද දෙනු.

44. දෙදුරු
හිඟු
වැල්මී
අබිං වැඩිව ගෙන
මුං ඇට
වැල් තිබ්බටු මුල්
මොනර පිල් අළු
සුදුළූනු
ඉඟිනි ඇට
තෙල්ලි
අසමෝදගම්
සවින්ධව ළුනු
කොට්ටම්
දෙළුන් ඇට
කංසා ඇට
සාරණ
ඉඟුරු
කැප්පිටියා ලාකඩ
දිවුල් මැලියම්
ත්‍රිවඟී
යවකාර
කොරාසානි
කහ
ළුනු දෙහි ඇට
රත්මල් කැකුළු
මිරිස්
සීවිය
තිප්පිලි
සිනක්කාරං
කොත්තමල්ලි
කොල්ලු
මයිල මල්
වද කසා
පුෂ්ප හඳුන්
අරළු

මේකී දේ සමභාග ගෙන කන්සා කොල, කොල්ලන්මුල්, කසායෙන් අඹරා දෙවුනුව ඇවරී කොල ඉස්මෙන් අඹරා තුන් වැනිව උක්පැණියෙන් අඹරා මුං ඇට පමණ ගුලිකර පවන වියලා තබා බඩින් යනවාට ඉඟුරු, මිරිස් බැද කුඩු කර මීයෙන්ද රීටම වැල්මී, ඉඟුරු තන කිරි, සීනියෙන්ද, බඩින් යනවාට මයිල මල් කසාය මී පැනියෙන්ද, බඩේ ගිනියමට විලඳ, තැඹිලි දියෙන්ද, ඔක්කාරයට විලඳ, සීනි, මී පැනියෙන්ද බඩින් යනවාට හාල් පාතු දියෙන්ද, දෙහි ඇඹුලින්ද මී පැණියෙන්ද, ලේ වමනේට අමු කහ හකුරු මීයෙන්ද මුත්‍ර අඩස්සියට වත් ඇපල කොල පොතු ඉරිවේරිය කලාදුරු අල කොටා මිරිකා කකාරා ගිතෙලින්ද බඩින් යනවාට කන්සා විලඳ මී පැණියෙන්ද, සස්සඳ කොල පැදි දියපොල්කිරි මී පැණි යෙන්ද, බඩේ රුදා සහිත ගසා යනවාට සවින්දව එනු, තිඹටු ඇට අඹරා දෙහි ඇඹුලෙන්ද මස් පෙරලෙනවාට දොඩං ඇඹුලෙන්ද දෙනු.

45. බැබිල මුල් පුස්වැන්න මුල් වැල් කසඹිලියා මුල්

මෙයින් තුන් තුන් කලං ගෙන පැන් හතර උලක්කුවක් වක්කොට කකාරා සිඳ පොවනු.

46. තිඹොල් ගැට දොලොස් කලඳක් තබා අට උලක්කු කොට කකාරා උලක්කුවෙක හෙලා සිඳ මින් තුන් කලඳක් බැගින් පොවනු.

47. තියගලා අල කලාදුරු සුඹුළු

මෙ හැම සමසේ ගෙන පොට්ටනි බැඳ මී තෙල් උනු කොට ගුදය තවනු.

48. ගැට තුඹ කොල අඹරා වැටි කොට ගුදය ඇතුලත එලගි තෙල් ගල්වා ගුදය ඇතුලක තබනු. එල බටු මුල් දිය මිත්ත මුල්, දෙකලඳ දෙකලඳ ගෙන වැල්මී කලඳක් හා පැන් සතර නැලියක් වත් කොට කකාරා නැලියට උනු කොට බේත් පෙරා බැදි හාල් දමා උයා හුළු පෙරා පොවනු.

49. සිද්ධිගුරු කිඳි ගැට

සමසේ ගෙන සුනු කොට එයින් දෙකලඳක් උනු පැන් උලක්කුවෙක හෙලා හුනු කල බේත් හෙලා පෙරා එහි කිරි උලක්කුවක් වක්කොට කිරාහෙලා හිඳ පෙරා පොවනු.

50. වැල්මී මිදි වැල් තිබ්බටු මුල් කටු කරඬු මුල්
දෙහි දොඩන් නාරන් කුඹුරු
තික

මෙකී මුල් ගෙන මත්වාඩී දෙක දෙකයි

කයිප්පු බින්දුමීමල එන්සාල් කල්ලි පාකු
මයිල මල් කොට්ටන්

මෙකී දේ දෙකලන් බාගයක් විතර ගෙන අබින් මෙ බරට ගෙන චූර්ණ කර එලගි තෙලින් සීනි මීයෙන් වලදනු.

51. වග පුල් දොලොස් කලදක් ගෙන චූර්ණ කර සිනි විවර ගෙන ඉන් බාගයක් කොත්තමල්ලි කුඩු ගෙන බිලාල පාදයක් වලදනු.

52. කෙලිඳ එන්සාල්
තිප්පිලි කයිප්පු දුරු දෙක අසමෝදගම්
ජීවුල් ලාටු අබිත්
මේවා මී පැණියෙන් අඹරා කුඹුරු ඇට සා ගුලිකර දෙනු.

53. සිද්ධිගුරු ඉරිවේරිය
දෙකින් කකාල කසාය දෙනු. සැහැල්ලු ආහාර දෙනු.

54. කරල් සැබෝ එල කිරින් තඹා අඹරා ගෙන දිය මිරිකාපු සඳුන් දුම්මල පුසුල් ඉස්මෙන් දෙනු.

55. තිකු දළු මිටයි දුටු සතුටු දළු මිටයි
ලියා තල තෙලින් මලවා කනු.

56. සාදිලිංගම්. සාදික්කා වසාවාසී අබිං
පුස්කර අත්තික්කා රංවං තුත්බෝ අත්තන ඇට
අත්තන මුල් ඉඹුල් ලාටු අති උඩයම් වව්වනාවි
කකාල ඉස්මෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා එල කිරි දී කිරි මෝරුවෙන් හෝ සීනියෙන් හෝ දෙනු.

58. සාදික්කා වසාවාසී රත්වත් තුත්බෝ අත්තන ඇට
අබිං ඉඟුල් සිද්ධිගුරු සෙන්දව
වව්වනාවි තිප්පිලි
මෙකී බෙහෙත් සම භාග ගෙන දෙසී ඇඹුලෙන් අත්තන කොල ඉස්මෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර සීනියෙන් ගුලියක් දෙනු.

58. ලුනු පොල් මල් දිවුල් පිංචි අරළු
අසමෝදගම් සාදික්කා අඹ ඇට අති උඩයම්
දම් ඇට වද මල් කැකුළු තිප්පිලි කරාබු
මෙල මල් ඉඹුල් ලාටු නුග සුදුදුරු
කෙලිඳ ඇට
මෙකී බෙහෙත් සම භාග ගෙන අඹරා මෝරුවෙන් කලතා පානය කරනු.

59. තිකුළු අසමෝදගම් කරාබු සාදික්කා
දුරු දෙවගේ සෙන්ධව
මේ හැමින් එකිනෙක මංචාඩි පහ පහ ගෙන දියවත් කොට අඹරා දෙස්සක්සා පොල් ගෙඩියක් ගෙන කටු පිටිං හල්ලෙ මදින්ට පත්හිදකින් කුත්තු කර වෙන්

කර කැබලි දෙකට ඉරා ඇඹරු බෙත් පොලහ ඇතුලේ වසා දනකල පුළුස්සාගෙන පිට අහුරු ඇද දමා අබින්, ඔලිඳ ඇටයක බර දමා අඹරා එල මෝරුවල කලතා පානය කරනු.

60. රත්මල් හාතාවාරිය කොල කරල් සැබෝ
මිරිකා දෙනු.

61. සීනි රසකිඳ පිටි බින්දුම්මල ඔලිඳ කොල
කයිප්පු මයිල මල්
මේ හැම අඹරා රෝටි දෙනු. කල්ක දෙනු. ගුළි දෙනු.

62. අබින් (තන කිරෙන් වස හැර) වම්මුතු මයිල මල්
බින්දුම්මල
එම කිරෙන් අඹරා එම කිරෙන් දෙනු.

63. සැවැන්දරා වම්මුතු ඉරිවේරිය පැපිලිය
මේ කසාය දෙනු.

64. දෙමට මල් රස බැබිල බින්දුම්මල සීනටි සාල්
එක්ක අඹරා වලදෙ තල තෙල් ගගා රොටි හතක් තවා දෙනු.

65. කහට පොතු ඉස්ම බින්දුම්මල දෙළුම් මල්
සීනටි සාල් හික් මැලියම් දෙළුම් මල් රස බැබිල
එක්ක අඹරා තල තෙල් ගගා රොටි තනා දෙනු.

66. රසකිඳ කොල ඉස්ම කුළුදුල්ලක් පොවනු.

67. කරාබු කුළුරැත හරං කසා සිවිය
තිපල් තික වසාවාසී වැල්දෙහි මුල්
මහ කළුවා රත්නෙටුල් තිකුළු වැල්මී
මෙයින් පස් පස් කලං බැගින් ගෙන සීන මුල් පනස් කලඳක් අඩු නොව එක්කොට කපා වියලා චූර්ණ කොට මී පැණියෙන් විසි දවසක් සවස උදය දෙනු.

68. මිරිස් වගපුල් සිවිය මුල් පිල මුල්
බෙලි මුල් සිද්ධිගුරු රත්තිටුල් මුල් අරළු
මගුල් කරඳ මුල්
මෙකී දෙයක් එක්කලත් හමාර බැගින් ගෙන දිය අට එකට කකාරා දෙනු.

69. අතිවිඩයන් මයිල මල් සාදික්කා අරළු
තිකුළු කළු දුරු කරාබු බිම්දුම්මල
වද කසා සුදුදුරු වසාවාසී

මේ බේත් සමභාග ගෙන චූර්ණ කොට අබින් කන අයට නම් අබින් එක්ක, මී පැණි එක්ක දෙනු

70. දෙළුම් පිංචි සාදික්කා සිද්ධිගුරු
තුන සමසේ ගෙන අඹරා කන්ඩත්,
බෙලි මුල් සිද්ධිගුරු මයිල මුල් කලාඳුරු අල
දිය මිත්ත මුල්

සම භාග ගෙන අඹරා ඊට අරළු, කෙසෙල් මුව ඉස්ම, සීනි එක්කොට එළ කිරි මෝරු වෙන් කලතා පොවනු.

71. කළු උක් දඬු උන අළුවෙන් තම්බා ඉස්ම මිටයි, අමු ඉඟුරු ඉස්ම මිටයි, දෙවගේ එක්කොට දෙනු.

72. සඳුන් නෙළුම් රේණු මයිල මල් තිදිකුඹු මල්

මෙකී දෙය තුන් කලඳක් ගෙන අඹරා හාල් පානු පතකට දිය කොට මී පැණි කලතා පොවනු.

73. දෙහි ඇට මද මිරිස් සුදුළුනු තික දළු

එක විවරට ගෙන අඹරා ගුලි තුනක් කොට උනු දියෙන් දී තවත් සතර පස් පැයක් ඇර මදක් උනු දිය දී තවත් හතර පස් පැයක් හැර ඇල් දියේන් තුන්වෙනි ගුලිය දෙනු.

74. අබ කොල කොහොඹ කොල

කකාරා දිය නාවනු.

75. ඇසටු බෝකොල දිවුල් වැල්මී
තෙල්ලි තල තෙල්

මෙකී දේ තෙල් සිඳ ගානු.

76. සිද්ධිගුරු තෙල්ලි කරාබු අරළු

සමව ගෙන අඹ පොතු, අනෝදා මුල්, කුඩු මිරිස් මුල්, රත්තිටුල් මුල් තික දළු, සම සමව ගෙන අඹරා

ඉඟුරු මිරිස් අබ ළූනු
ගොරක ඇත් අඩිය මුල්

මෙකීවා පත පත ගෙන අඹරා දිය කර ලිප තබා කඩ(ංඩ) පදමට කකාරා සත් දවසක් කායං කර දෙනු. සත් දවසක් දිය වක්කරනු. ලුනු වලකිනු.

77. සාදිලිංගම් මිරිස් වග පුල් වලහ සාල්
මයිල මල් පුස්කර සිද්ධිගුරු කරාබු
අතිවිඩයන් ඉඹුල් මැලියම්
මේ හැම කලඳ කලඳ ගෙන අබින් දස කලඳකුත් ගෙන මෙ හැම එක්කොට අඹරා ගුලිකොට දෙනු.

77. සාදිලිංගම් ගෙන්දගම් රසදිය වච්චනාවි
පුස්කර ජාපාල ඇට
මේ හැම සරියේ ගෙන ඉඟුරු ඉස්මෙන් අඹරා චූර්ණ කොට තිබා මී පැනියෙන් දෙනු.

78. මිරිස් පෙරුංකායම් සුදු ළූනු අතිවිඩයම්
වද කහ
මේ හැම අඹරා චූර්ණ කොට උණු දියෙන් දෙනු.

79. බෙලි මුල් වග පුල් කොට්ටම් වලහසාල්
වද කසා සිද්ධිගුරු අසමෝදගං
මේ හැම කසාය කර පොවනු.

80. අගුන මුල් සුඹුළු දියමිත්ත වෙනිවැල්
මේ හැම අඹරා හාල් පාතුවෙන් කලතා දෙනු.

81. ඉතා තදට වැලකිය නොහැකි අතීසාරයට,
බෙලි මදුලු සිද්ධිගුරු දියමිත්ත ඉඹුල් ලාටු
මෙකී බෙහෙත් සම කොටා අඹරා සීනි මුසුකොට මෝරේ කලතා පොවනු.

82 ගුරුල්ල කරල් සැබෝ හීන් උඳුපියලිය මුල්
පොල් එක්ක කොටා මිරිකා තුන් වරුවක් දෙනු.

83. ගුරුල්ල කොල පොල් එක්ක කොටා දෙනු.

84. දිය මිත්ත ගුරුල්ල මොට්ටු ඔලිඳ කොල
මිරිකා දෙනු.

85. බෙ[illegible] මද ඉස්ම දෙළුම් ඉස්ම දිවුල් ඉස්ම
තුන් පංගුව පතක් ගෙන කොත්තමල්ලි කුඩු පස්කලඳක් එහිලා දෙන්න.

86. කටුකරෝසන දිවුල් ලාටු බීන්දුම්මල රතුළූනු
අබ ඇට ළුනු දෙහි ඇට ඔලිඳ කොල දුරු

මේ දෙබරට දෙබරක් වහ ඇර අබින් ගෙන දෙළුන් පොතු යුෂින් අඹරා තන කිරෙන් අඹරා බෙලි මද කසායෙන් අඹරා කිබිබටු පමණ ගුලිකර තබා දහ තුනක් අතීසාරයට ගුන වේ.

87. වැල්මී
කරාබු
සුදුදුරු
කයිප්පු
ඉඹුල් මැලියම්
අසමෝදගන්
වසාවාසි
බිම් දුම්මල
අබ ඇට
අතිවිඩයම්
වග පුල්
සාදික්කා
කළු දුරු
මලිත්ත
දිවුල් ලාටු

මේ හැම සමව ගෙන අත්තික්කා ඉස්මින් අඹරා මදටිය පමණ ගුලිකොට තිබා මී පැනියෙන් දෙනු.

88. තිප්පිලි මුල්
තිප්පිලි
බෙලි
සිවිය
දුරු
කෙලින්ද
රත්නෙටුල්
පෙරුංකායම්
අතිවිඩයම්
සිද්ධිගුරු
ඇත්වගපුල්

මේ හැම සමභාග ගෙන කල්ක කොට අඹරා ගිතෙල් නැලියක්ම එක්කොට පදමට කකාරා කන්ට දෙන්න.

89. සිද්ධිගුරු
අරළු
තිප්පිලි මුල්
තිප්පිලි
රත්නෙටුල් මුල්
දේවදාර

යන මෙයින් කකාල කසායෙහි පෙරුන්කායන්, සවින්ධවළුනු, චූර්ණ කොට කලතා දෙනු.

90. මගුල් කරද
බෙලි
සිද්ධිගුරු
රත් නෙටුල් මුල්

යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

91. පංච කෝල
යවකාර

මෙයින් හපලම හපලම ගෙන අඹරා ගිතෙල් නැලියක් එක්කොට එහි එල කිරි නැලියකුත් එක්කර පදමට කකාරා ගෙන ගිතෙල් දමා දෙනු.

92. ඉඟුරු ඉස්ම දහසයක් ගෙන කිරි හතරක් මීට එක්කොට එළගිතෙල් සතරකුත් එක්කොට මීට අසමෝදගන්, දුරු, සිද්ධිගුරු, තිප්පිලි, සිනිඳු කොට දෙනු.

93. කෙහෙල් මුව උන අළුවෙන් තම්බා යුෂ ගෙන මී පැණියෙන් දෙනු.

94. දුරු දෙකලඳයි
තිප්පිලි කලඳයි

ගිතෙලින් අඹරා ලේහ කරන්.

95. දුරු දෙක
ත්‍රිවර්ග
තිප්පිලි
අසමෝදගන්
අරළු
සිද්ධිගුරු

චූර්ණ කර මී පැණින් අඹරා අබින් මදක් ලා දෙනු.

96. පිවුල් මද   සුදු එනු
අඹරා මී පැණි තල තෙලෙන් ලේහ කරනු.

97. මෙල මල්   අතිළඩයන්   ඇද්දෙමට මුල්   ඉහුරු
කෙලිත්ද ඇට
කසායට අංජන කැට පොඩි කොට පානය කරනු.

98. මෙල මුල්   ත්‍රිකටුක   අබින්   බේලි
කලාඳුරු අල   දුම්මල
මේවා චූර්ණ කොට උනු දියෙන් දෙනු. සියළු අතිසාර ගුණවේ.

99. වැල්මී   සෙන්කල තිරි කොට්ටම්   සුවඳ හොට
ඉරිවේරිය   ඉරමුසු   සඳුන්   ඉරමුසු
රසකිඳ
මේවා දිය හතර පත එකට සිඳුවා දෙනු.

100. මෙල මල්   තිකුළු   බිං දුම්මල   බෙලි පිංචි
කලාඳුරු අල
මෙකී දේ සම භාග ගෙන චූර්ණ කර උනු දියෙන් දෙනු.

101. තික දළු   තිබ්බටු දළු   කුඩු මිරිස් දළු   කුඹුරු දළු
තුඹ දළු
මේ හැම එක විවර ගෙන සිනිඳුකර අඹරා ගසාගෙන යනවාට පොල් කිරෙන්ද, රුජා කඩුත්තුවට ඉහුරු යුසින්ද, මී පැනි, දෙහි ඇඹුලෙන්ද දෙනු.

102. කලාඳුරු   අරළු   තික මුල්   දේවදාර
තිප්පිලි මුල්   මයිල   ඉගුරු
මේවා එක්කලං හමාර කසාය අට එකට සිඳුවා දෙනු.

103. උඳුපියලිය   ඉහුරු යුස හෝ මීටම දුරු දෙවගේ, ත්‍රිවර්ග අසමෝදගම්, ඉහුරු, මිරිස්, විලඳ, මේ චූර්ණ තැඹිලි ගෙඩියේ ලා කකාරා දෙනු. (කටිං බඩිං යන අතීසාරයට විශේෂයි)

104. අරළු බැදගෙන චූර්ණ කොට එළු කිරෙන් කලතා දෙනු.

105. අරළු චූර්ණ පොල් කිරෙන් දෙනු.

106. පිටවක්කා මුල්   තිප්පිලි   අරළු
මේ හැම අඹරා මෝරුවේ කලතා දෙනු.

107. **අබ ඇට බෙලි සිද්ධිගුරු කෙලින්ද**
අතිවිඩයම් දුරු ඉඹුල් ලාටු ඉඟුල්
තිප්පිලි මෛල මල් අසමෝදගම් සවින්දව එනු
මේ හැම සමභාග ගෙන කලාදුරු අල කසායෙන් යහපත් කොට අඹරා ගෙන මේ චූර්ණ උදය දෙනු.

108. දිවුල් ලාටු සාදික්කා සිද්ධිගුරු
සියඹලා ඇටේ පොතු අබ ඇට අසමෝදගම්
කලාදුරු තිප්පිලි දෙළුම් පොතු කරාබු
වසාවාසී ඉඹුල් ලාටු එනු අතිවිඩයම්
සවින්ද එනු සුදුදුරු මෛල මල් දුම්මැල්ල
අබිත් මේ හැම චූර්ණ කොට ගෙන සීනි හා සමකොටගෙන දෙවේලේ දෙනු.

109. කලාදුරු මුල කරද මුලේ පොතු,දඩ ඉදිත්තරු සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

100. අඹ පොතු පොල් සමග කොටා මිරිකා උදය දෙනවාය.

111. අරළු කරපිංච
කසාය හෝ නොහොත් අරළු චූර්ණ එළු කිරෙන් හෝ පොල් කිරෙන් හෝ උදය උදය පැසුනු නොපැසුනු බව බලාගත දෙනවාය.

112. අරළු, පිටලෙලි හැරපු බෙලි මුල් තිප්පිලි මුල්
මේ කසාය අට එකට කකාරා උදය සවස දෙනු.

113. වද කහ මී පැණියෙන් පානය කරනු.

114. පොල් මල් අළු කෙහෙල් මල් කලාදුරු අල අට්ටික්කා
කකාරා මී පැණිත් දෙනු.

115. තොටිල්ල තිඹිරි දෙළුම් පොතු
මෙයින් කකාල කසාය හෝ දෙනු.

116. දම් ඇට අඹ ඇට ලොත් සුඹුලු රුක්මල්
මේ හැම කල්ක කොට අඹරා හාල් පාතුවෙන් දිය කොට දෙනු.

117. අසමෝදගම් ඉඟුල් මැලියම් සිද්ධිගුරු මෛල මල්
මේ හැම අඹරා මෝරුවෙන් දෙනු.

118. කලාඳුරු අල   මඟුල් කරඳ පොතු   සිද්ධිගුරු   අතිවිඩයම්   තිප්පිලි මුල්
රත්නෙටුල්   බෙලි
කෙලින්ද
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු:

119. බෙලි මුල්   අතිවිඩයම්   සිද්ධිගුරු   කලාඳුරු අල
කෙලින්ද
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

120. කලාඳුරු අල   වැල් මදට   තොටිල්ල
යන මෙයින් කකාල කසායෙහි කරාබු මෙල මල් මේ දෙක චූර්ණ කොට ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. රුජා සහිත අතීසාර ලේ සීදම් යන මේ හැම ගුණවේ.

121. තිප්පිලි මුල්   අතිවිඩයම්   සිද්ධිගුරු   කලාඳුරු අල
කෙලින්ද   බෙලි මුල්
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

122. කලාඳුරු අල   කෙලින්ද   බෙලි ගෙඩි   ඉරිවේරිය
අතිවිඩයම්
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

123. කෙලින්ද ඇට   බෙලි   කලාඳුරු අල   අති උඩයම්
සැවැන්ද
මෙම කසාය කකාරා දෙනු.

124. අත්තික්කා කිරි   තල තෙල්
සහිතව දෙනු. සියලු අතීසාර ග්‍රහනි නසා.

125. කලාඳුරු   අතිඋඩයම්   බෙලි   තිප්පිලි මුල්
කරඳ මුල් පොතු   රත්තිටුල් මුල්   සිද්ධිගුරු   කෙලින්ද ඇට
මින් කකාල කසාය හැම අතීසාරයටම දෙනු.

126. අසමෝදගම්   සිද්ධිගුරු   ඉඹුල් ලාටු   මෙල මල්
සමභාග ගෙන චූර්ණ කර එල වෙඬරුවෙන් අනා ලේහ කරනු.

127. දිවුල්ලාටු   කරාබු   සිද්ධිගුරු   සියඹලා ඇට පොතු
අඹ ඇට   අසමෝදගම්   කළු දුරු   මෙල මල්
දුම්මල   සාදික්කා   වසාවාසී   ඉඹුල් ලාටු

එනු   අතිළුඩයම්   සවින්දව   තිප්පිලි
දෙළුම් පිංචි   අබින්
මෙකී බේත් සමභාගව ගෙන චූර්ණ කර සීතියෙන් දෙනු.

128. පෙරුත්කායම්   සවින්ධව එනු   දුරුදෙවගේ   අසමෝදගම්
ත්‍රිවඟී   විලඳ චුණීකර තැඹිල ගෙඩියේ එහි ලා පදමට කකාරා
කන්ට දෙනු.

129. මහ පස් මුල් කසායෙහි එ පමණව කිරිත් එක්කොට පිසන්නේය. වාත හර අවුසද කල්කත් එක්කොම හෙවත් තෙල් කකාරා කන්ඩ දෙනු.

130. පිල මුල් කසා යෙන් සිද්ධිගුරු චූර්ණ තුන් කලදක් එක්කොට භෝජනයට පලමු කොට බොනු..

131. අසමෝදගන්   රත් නෙටුල්   අරළු   තිප්පිලි
පස් එනු   පුස්කර   යවකාර   තිප්පිලි මුල්
පෙරුන්කායම්
මේ හැම දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගුලි කොට කනු.

132. තිපල්   බදුලු ඇට   තිකුළු
මේ හැම පොඩි කොට භාජනයක ලා දමාගෙන චූර්ණ කොට ඒ චූර්ණ සක්ති බලා එලහිතෙල් කලතා දෙනු.

133. තිකුළු   අසමෝදගම්   සාදික්කා   කරාබු
මයිල මල්   වසාවාසී
ගෙන චූර්ණ කොට මී පැණියෙන් දෙනු.

133-ii අතිවිඩයම්   දිවුල්ලාටු   ඉඹුල්ලාටු
මෙකී දේත් පලමු කී බේතුත් සම බාග අබින් ගෙන චූර්ණ කොට මී පැනියෙන් දෙනු.

1234. කන්ෂා කොල   විලඳ සුනු මීයෙන් දෙනු.
ජල සන්තියට අත පය දිගලැවිල්ලට ගෙඩි ගැසීමට, කැක්කුමට, ගිතියමටදෙනු.

135. බෙලි   නික   කුඹුරු   කුඩු මිරිස්
වම්මුතු   වන් ඇපල   ඉඟුරු   මිරිස්
කසාය දෙනු

136. කුඩු මිරිස්   කුඹුරු ඇට   පුස් ඇට මද
කකාල කසායෙන් කන්සා කොල විලඳ සුනු දෙනු.

ජ්වරඅතීසාරයට

1. කවුඩු බෝ පොතු
කසාය පලමක් ගෙන කසාය කකාරා පොවනු.

2. කොතඹුරු වගපුල් නෙරෙංචි මුල් දේවදාර
මේ හැම ඔසු ගෙන කකාරා කසාය දෙනු.

3. කලාඳුරු අල කෙලිඳ සාරණ දේවදාර
වැල් කසඹිලියා සිද්ධිගුරු කටුවැල් බටු
මේ හැම සමභාග ගෙන කසාය කකාරා පොවනු.

4. වම්මුතු ඉරිවේරිය කොතඹුරු බෙලි මුල්
සිද්ධිගුරු
මේ හැම කසාය කකාරා පොවනු

5. අරළු කොතඹුරු වග පුල් නෙරෙංචි මුල්
දේවදාරු
මේ හැම ඔසු ගෙන කකාරා කසාය පොවනු.

6. කලාඳුරු අල කෙලිඳ සාරණ දේවදාරු
කසඹිලියා සිද්ධිගුරු කටුවැල් බටු කොතඹුරු
මේ හැම සමභාග ගෙන කසාය කකාරා පොවනු.

7. වම්මුතු ඉරිවේරිය කොතඹුරු බෙලි මුල්
සිද්ධිගුරු අරළු කරපිංච නැටි
මේ හැම කසාය කකාරා පොවනු. ජ්වරාතීසාර ගුණවේ.

8. සුදුළූනු කටුවැල් බටු සිද්ධිගුරු රසකිඳ
වත් ඇපල තිප්පිලි
කකාල කසාය

9. අසමෝදගත් එනු
එක්ව අඹරා තල තෙලට දිය කොට පොවනු.

10. සාදික්කා කරාබු වසාවාසි දෙදුරු
අරළු ඉඟුරු තිප්පිලි ගල්මද
අතිවිඩයම් වද කහ අසමෝදගත් මයිල මල්
බින්දුම්මල
සමසේ ගෙන චූර්ණ කර මෙම පදමට බැදි හාල් කුඩු කලත් බාගයක් එකතු කර අබිත් කත මට්ටත් එක්කොට දෙනු.

11. උඳු පියලි දෙහි ගෑට
පොල් එක්ක කොටා මිරිකා පොවනු.

12. අබින් ටිකයි දී කිරි ටිකයි දොඩම් පොතු ටිකයි
සුදුරු ටිකයි
මේ හතර වගේ දළු කෙසෙල් මල් ඉස්මෙන් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමන ගුලිකර සෙවන වියලා තබා ලේ හීදමට කඩුත්තුවට මී පැනියෙන්ද, රුදා ඇතිව බඩින් යනවාට තුඹ කොල යුෂින්ද දෙනු.

13. සාදික්කා කරාබු වසාවාසී අසමෝදගන්
සුදුදුරු තිප්පිලි සිද්ධිගුරු
සමභාග ගෙන මදක් චූර්ණ කොට රෙද්දෙන් පෙරා බිලාල පාදයක් ලේහ කරනු.

14. සාදික්කා සාදිලිංගං සවින්ධව ළුනු සුදුදුරු
සිද්ධිගුරු වච්චනාවි අත්තන ඇට තිප්පිලි
පුස්කර
මෙකී බේත් සම බාග ගෙන අත්තන කොල ඉස්මෙනි, අරලු තම්බා ගත් දියෙන; ඉඟුරු ඉස්මින් අඹරා අමු මිරිස් ඇට පමණ ගුලිකොට සෙවන වියලා තබා. මින් ගුලියක් පොඩිකොට මී පැණියෙන් දී ඇල් දිය දෙනු.

15. වච්චනාවි ගෙන්දගම් කාන්තගල් ශුද්ධ රසදිය
ජයපාල ඇට
මේ හැම ශරියෙ ගෙන ඉඟුරු ඉස්මෙන් අඹරා චූර්ණ කොට තබා මී පැනියෙන් දෙනු.

16. සාදිලිංගම් පුස්කර තිකුළු සාදික්කා
වසාවාසී කෙලින්ද ඇට අතිළුඩයම් ඉඹුල් ලාටු
මෙලමල්
මෙකී බේත් සම භාග කිරාගෙන මේ හැම බරට අබින් ගෙන
කෙලින්ද පොතු කලාඳුරු අල කෙහෙල් මුව මල් දෙළුම් පිංචි
ඉඹුල් පොතු තොට්ල පොතු සිද්ධිගුරු බෙලි පිංචි
ඇල් කසඹිලියා
මුල් යන මෙකී බේත් යුසයෙන් හෝ කසායෙන් හෝ තුන් දවසක් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලිකර ඉඟුරු ඉස්මෙන් හෝ මී පැතියෙන් හෝ දෙනු.

පත්තියන්

1.ඉකිරි ගොඩ මානෙල් කළු හබරල දළු රතු ළූණු
මොනර කුඩුම්බිය
මදක් අරගනු.

2. ඔලිද කොල හුනු කිරිල්ල කේකටිය දර කෝමරිකා මද
කදුරු ගුරුල්ල මොට්ටු දුම්මල
මේවා ඇඹුල් පලා තනා දෙනු.

3. අළු කෙහෙල් කහට පොතු යුෂ, තාරං යුෂ,
පොල් කිරි දමා කහ එනු දමා ඇඹුල් ඉස්ම දමා තම්බා දෙනු

4. ගැට පොලොස් ඔලිද කොල යුෂ කැල පොතු, යුෂ
පොල්කිරි දමා ආතත් උයා දෙනු.

5. ගෝන මස් කහ යුෂ අට්ටික්කා යුෂ කැල යුෂ
බැබිල යුෂ තැඹිලි පොල් තම්බා
මීට අඹරා දමා එනු ඇඹුල් මුසු තියඹලා උයා දෙනු.

6. ඌරු මස් තෙල් මුසුව නොගෙන මෙම ලෙස උයා දෙනු.

7. කොහිල අල කිකිරිඳිය යුෂ එහිලා
පොල් කිරෙන් රැනු ඇඹුල් මුසුව උයා දෙනු

අතීසාර රෝගීනට කැඳ

1. බෙලි එල බටු අතිඋඩයත් ඉඟුරු
තිප්පිලි මුල් බැබිල ගොකටු මුල් පැපිලිය
කොත්තමල්ලි
කසාය කර එයින් කැඳ පිස දෙනු.

2. ගොඩ මානෙල් මුල් මුකුණුවැන්න මුල් කොත්තමල්ලි
තිප්පිලි මුල් අසමෝදගත්
මෙයින් කසාය කර සීනි මී පැනිලා කැඳ පිස දෙනු. සියලු අතීසාර නසයි.

3. රත්නෙටුල් තිප්පිලි මුල් සිද්ධිගුරු
කකාල කසාය කැඳ පිස දෙනු.

4. සිවිය කටුකරෝෂනි තිප්පිලි මුල් රත් නෙටුල්
ඉඟුරු
කකාල කසාය කැඳ පිස දෙනු.

5. වද කසා අරළු ඉවද කලාඳුරු අල
සිද්ධිගුරු

මෙයින් ලද දෙයක් ගෙන කකාරා කැඳ පිස දෙනු.

6. කසා වැල්මී පුස්වැන්න කෙලිඳ ඇට
මෙකී දෙයින් ලද දෙයක් ගෙන කකාරා කැඳ පිස දෙනු

7. ආඩතෝඩා මුල් මගුල් කරඳ පුවක් මුල් කොහොඹ මුල්
අතීඋඩයම් කලාඳුරු දේවදාර
මෙයින් කකාල කසාය කැඳ පිස දෙනු.

8. වැල්මී අබ බැබිල
මෙයින් කැඳ පිස සීනි මුසුව දෙනු.

9. කරපිංච පත් රත්කරල් සැබෝ පත් දුවුසතුටු පත්
පොල් පලා
අරළුත් සමග කොටා මිරිකා කිවුලෙන් කැඳ පිස දෙනු.

10. බෙලි මුල් තිප්පිලි අරළු
කසාය ගෙන කැඳ පිස දෙනු.

රක්තාතිසාරයට

1. ලා පොල් මල් කපාගෙන කැපුනු මුනත වැලකින් බැඳ මැටි ගා ගින්නෙන් පුළුස්සා පිට පෝතු දගිය කල ගෙන පොතු හැවදාගියමැදෙ වගෙ සමසේ ගෙන අඹරා කෙසෙල් මුවයක් උන අළුවේ තම්බා යුෂ මැඩගෙන එල මෝරුවෙන් අඹරා බෙහෙත් එහි දිය කොට හාල් පාත්‍රයෙන් කලතා දෙනු.

2. අති උඩයන් කොට්ටන් කටුකරෝහිනි සිවිය මුල්
දියමිත්ත
මෙකී බෙහෙත් දොලොස් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා උදයේ දෙනු.
අතීසාර නසා.

3. තැඹිලි පොල් මල්ද අළු කෙසෙල් මල්ද
මේසරාජ කලාඳුරු අලද අට්ටික්කා පොතුද නා පොතු ද
මේ කසාය දෙනු.

4. රත් නෙටුල් බෙලි මඳුළු
අඹරා එල කිරෙන් කකාරා සීනි හෝ සකුරු හෝ එක්කොට තල තෙල් එක්ක පොවනු.

5. බොහෝ කල්ගිය වැලකිය නොහැකි අතිසාරයට වග පුල් අඹරා එල කිරෙහි කලතා පොවනු. මිරිස් අඹරා එල කිරෙහි කලතා පොවනු

6. තල තෙල් එලගි තෙල් දී කිරි මී පැනී
සීනි සිද්ධිගුරු
මෙකී දේ එක්කොට පොවනු.

7. හිඟුරු පියලි තිකුළු අරළු යවකාර එනු
වගපුල් මුල් තක්නාරං ඇඹුල් ශවින්ද එනු
මෙකී බෙහෙත් උනු දියෙ ලා පොවනු.

8. ලා තැඹිලි මල් අළු කෙසෙල් මල් අත්තික්කා මැලති
කලාදුරු අල
කසාය කකාරා දෙනු.

9. කුර මුල් පාතු දියෙන් ක්කාරා සීනි හා එක්ව දෙනු.

10. රත්කරල් සැබෝ මුල් කලාදුරු අල
කසාය කකාරා දෙනු.

11. එනු අඹ ඇට ඉඹුල් ලාටු බෙලි
දිවුල් ලාටු සිද්ධිගුරු තිප්පිලි කෙලින්ද ඇට
මයිල මල් අති උඩයම් සුදුදුරු සෙන්ධව එනු
සමග සම භාග ගෙන කලාදුරු අල ඉස්මෙන් අඹරා ඔලිඳ ඇට පමණ ගුලිකර තබා මී පැනියෙන් දෙනු.

12. වැල් මදට වැල්මී කිරි අතුන
කිරි මනාවක් වත්කොට දිය මනාවක් වත්කොට මද ගිත්තේ කකාරා දිය සිඳුනු කළ කිරි පෙරා ගෙන සීනි මී පැණි එක්කොට උදෑසන පොවනු.

13. ඩෙබර පොතු කුඹුක් පොතු දඹ පෙ ,ු
එත්සාල් ගසේ පොතු
උලුප්පා ගෙන එක එක බෑත්ම වෙන වෙනම ගෙන වියලා සුනුකොට අඹරා දිය මනාවක් කිරි මනාවක් වත්කොට කකාරා දිය කිරි පමණ සිටි කට පෙරාගෙන මී පැණියෙන් පොවනු.

14. නිල් මානෙල් අල, නිදි කුම්භා, ඉඹුල් ගසේ ලාටු, නෙලුම් මලේ රේණු
මෙකී දෙය සමසේ තුන් කලඳක් ගෙන වේලා අඹරා සුනුකොට මී පැණියෙන් වත් එලකිරෙන්වත් පොවනු.

15. සාදික්කා පොතු අමු ඉඟුරු තල තෙලින්
බැද අඹරා ලේහ කරනු.

16. අමු ඉඟුරු ඉස්ම උනු අලුවේ තම්බා මිරිකා ගෙන උක් පැනි සරියෙ දෙවගෙ දෙනු.

17. පොල් මල් කලාදුරු අල අට්ටික්කා ගෙඩි
එක විවර දොලොස් කලන් දිය අට පතක් වක්කර එකට සිඳුවා බොන්නට දෙනු.

18. වැල්මී සබරලොද තල නිදි කුම්බා
මහතෙල් අල
මෙකී බේත් සමව පොවනු. ලේ මුසු අතීසාර නසා.

19. වැල්මී සබර ලොද තල මාතෙල්
ඉඹුල් ගසේ මැලියම්
මෙකී දෙය සයෙකුත් කලදක් ගෙන වේලා අඹරා සුනුකොට මී පැණියෙන් කකාල එළු කිරි අනා කවනු.

20. සුදු සඳුන්වත් රුක්මල් ගසේ පොතුවත්
අඹරා කල්ක තුන් කලදයි ගෙන මී පැණියෙන් කන්ඩ දෙනු.

21. වැල්මී සුදු හෙළුම් අල මල්
මෙකී දෙය සමසේ තුන් කලදක් ගෙන අඹරා කල්ක කොට හාල් පානු දියෙන් සීනි දෙකින් මෙකී කල්ක අනා ගෙන සතියක් උදෑසන කවනු.

22. ඉඟුරු පියලි තිකුලු අරළු යවකාර ලුණු
නස්නාරම්
ඇඹුලින් සෙන්දව දමා උනු දියෙහි ලා දෙනු.

23. ඔලිද රත්මල් ගුරුල්ල කොල වැල් කරල් ශැබෝ
බැබිල කොල
මේ දේ කොටා පොල් කිරෙන් දෙනු.

24. සීනක්කාරන් කැටකැල පොතු සුණු
එක්ක මීපැණි දමා දෙනු.

25. උක් පැනි හල් පොතු කරල් සැබෝ බැබිල
ගුරුල්ල
කොටා මී කිරෙන් දෙනු.

26. තිවිති කොල
තැඹිලි වතුර
උක් පැණි

කසාය කකාරා හබල පෙති දමා සීනි එක්ක පොවනු

27. අබිත් (වස හැර)
හීන් උඳු පියලි
මයිල මල්
රත්මල්
බීන්දුම්මල
බෙලි මද
කලාඳුරු අල
දිවුල් පොතු

ශූසිත් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර තන කිරෙන් දෙනු. සීනියෙන් දෙනු. මී මෝරුවෙන් දෙනු.

28. තල ගසාගත් රොඩු ගෙන දවා අළු ගෙන සවස දියලා කකාරා පෙරාගෙන සවින්දව එනු මුසුකොට මී පැණි එල කිරි එක්කොට තුන් රාත්‍රියක් බොනු.

29. මුගුණුවැන්න මුල්
එල බටු මුල්
රත්මල් මුල්
එනුවරන මුල්
වැල්මී
කෙකටිය අල
මුද්දරප්පලම්
කෝවක්කා මුල්
නෙළුම් අල
අස්වැන්න මුල්
ගුගුල්
වෙනිවැල් මුල්
මුරුංගා මුල්
ඉරිවේරිය මුල්

මෙකී බේත් සමසේ ගෙන තුං තුං පලම් ගෙන මෙකී සියළු බේත් බරට ගොකටු සාමුලයෙන් ගෙන දිය දස නැළියක් වක්කොට තුන් දවසක් මද ගින්නේ කකාරා දිය දහසතරක් සිටි කල පෙරාගෙන එළහි තෙල් නැළියක් එල කිරි නැළියක් වත්කොට සාතාවාරිය මුල්, කස පැන් දිය, කෝවක්කා මුල්, මාතෙල් පුසුල්, කැකරි මෙකීවා දිය නැළියක් එක්කොට

උගුරැස්ස මුල්
බුළු
සවින්දව එනු
කරල් සැබෝ මුල්
සුදු නෙළුම් මල් රේණු
සාරණ මුල්
මහදන්
සුදු සඳුන්
නෙල්ලි
රැහැතිය
නෙළුම් අල
දේවදාරු
වගපුල්
සිද්ධිගුරු
වැල් මදට
කොතඹුරු
වඳුරු මෑ මුල්
අරළු
ඇද්දෙමට මුල්
ඇත්වග පුල්
කලාඳුරු අල
අස් ගොඳු අල
ගල් සෙවෙල්

සිනි මේ බේත් සමසේ තුන් කලන් ගෙන අඹරා කල්ක තෙල කලතමින් මදින් මද තුන් දවසක් සිඳ කල්ක ලනු. වැටෙන පදමට බා පෙරාගෙන තනා තිබා වලඳනු

30. ත්‍රිපල්
වග පුල්
තිරැස්ස වාලු
සෙවින්දව
දැත්ත අල
සක්කරා
සිද්ධිගුරු
මිරිස්

මෙකී බෙහෙත් සමසේ සුනු කොට මීයෙන් ලේහ කරවනු.

31. මැඩ හඟු මුල්
සීරැස්ස මුල්
ඇඹුලැඹිලිය
රත්තිටුල් මුල්
සැබෝ අල

සුනුකොට බිලාල පාදයක් මෝරේ ලා පොවනු.

32. පොල් මලක් කපා මූත්‍ර වෙලා මැටි බැඳ ගිනිකොට තම්බා පොතු දවා මද ගෙන අළු කෙහෙල් මුහයක් උන අලුවෙන් තම්බා පිට පොතු දමා ඉස්ම

මිරිකා එල මෝරු හා අඹරා බේත් දිය කොට සාල් පිටි මදක්, එනු, මිරිස් හා කකාරා කායම් තුන් දවසක් දෙනු.

ජලසන්තියට අතපය දිගලැවිල්ලට ගෙඩි ගැසීමට කැක්කුමට ශීතියමට රුදාවට

තික කුඹුරු බෙලි කුඩු මිරිස්
වම්මුතු වන් ඇපල ඉඟුරු මිරිස්
කන්සා කොල ලද

මෙම කසායෙන් ද දෙනු.

33. කොටි කිඹුලා කිරිත් තල තෙළුත් එක්ක ලේහ කරනු.

34. අරළු බැද පොඩි කොට එලකිරෙන් පානය කරනු.

35. පිවුල් මදත් කලාඳුරු අලත් බිම් දුම්මල
මේවා චූර්ණය උනු දියෙන් දෙනු.

36. තල තෙල් එලගි තෙල් දී කිරි මී පැනි
සිනි සිද්ධිගුරු
එකතුකොට පොවන්න.

37. බෙලි මදුලු උක් හකුරු ලොත් සුඹුලු මිරිස්
මේකී දෙය කල්ක කොට අඹරා ලේහ කරන්න.

38. අසමෝදගන් තිප්පිලි වියලි ඉඟුරු ගම්මිරිස්
කලාඳුරු සුදුරු
බැද පොඩි කොට එලගි තෙලින් තා පලමුව බතින් අනුබව කරනු.

39. රසදිය ගන්ධක ඉවද අරළු
පුස්කර යවකර ඉඹුල් ලාටු වසාවාසී
සම භාග ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා ඔලිද ඇට පමන ගුලිකොට සීනි එක්ව දෙනු..

40. කරපිංචා කොල අරළු සිද්ධිගුරු
කසාය කකාරා සෙන්ධව එනු ප්‍රතිවාප දමා පානය කරනු.

41. තිකුළු සුනු
කසපැත් දියෙන් හෝ මී පැනියෙන් හෝ දෙනු.

42. වසාවාසී සිද්ධිගුරු තිප්පිලි අසමෝදගම්
චූර්ණ කර දී කිරි මෝරුවෙන් හෝ උනු දියෙන් දෙනු.

පුස්තකාලය
[illegible] පහ වික [illegible] ආයුර් වේද විද්‍යායතන [illegible]

43. අසමෝදගම් සෙන්දව අරළු සිද්ධිගුරු
තිප්පිලි
චූර්ණ කර දී කිරි මෝරුවෙන් හෝ උණු දියෙන් හෝ දෙනු.

44. දුම්මල සුදුදුරු
සුනු කොට ගිතෙල් මී පැනි සීනි හා දෙනු

45. සියඹලා මුලක් ගෙන මෝරුවෙන් එක්කොට අඹරා කස පැන් දියෙන් කලතා කකාරා පොවනු.

46. තෙල්ලි අඹරා තල තෙලෙහි කලතා පොවනු.

47. දම් පොතු සියඹලා ඇට, පොතු
මේවා මදක් බැද සුනු කොට ඇඹුල් මොහොර කලතා දෙනු.

48. වරා මුල් කත්ෂා මුල් ගුගුල්
මේ ගලගා මෝරුවෙ කලතා පොවනු. කඩුත්තු නසා.

49. සපු කොල යුෂ ගෙන තල තෙල් හා කකාරා පොවනු.

50. නික කොල කීකිරිඳිය කොල
වියලා සුනුකොට එළ කිරි කලතා පොවනු.

51. පුස්කර අසමෝදගම් වැල්මී ඉහිනි ඇට
ඉරමුසු මුල්
මේ එලකිරෙ වක්කොට යාම් මාත්‍රයක් අඹරා මදට පමන ගුලිකර වියලා උප්පැතියෙන් දෙනු.

52. ගුගුල් රත් අංජන කැට වලහ සාල් කසා
තුත්තම් බිත්තල් අල මුකුනුවැන්න මුල් වැල්මී
ඉවද සිද්ධිගුරු
මේ තිපල් යුෂින් අඹරා මංචාඩියක පමණ ගුලිකොට වියලා තන කිරෙන් දෙනු.

53 අරළු සිද්ධිගුරු දිය මිත්ත කරඳ
කුළු රැත සුළු බුරුද පිල මුල්
කසාය දෙනු.

54. රණවරා මුල් ඉවද වැල් මදට අසමෝදගන්
සිද්ධිගුරු තිපල්
මේ කසාය කර දෙනු.

55. තොටිල මුල් ඉවද වම්මුතු සිද්ධිගුරු
බෙලි මද දෙළුම් පොතු සුළු බුරුද අරළු
අසමෝදගන්
මේ කසාය දෙනු.

56. සියඹලා පත් එකට කකාරා ප්‍රතිවාපයට අරළු සුනු පරන සියඹලා බොර සෙන්දව ළුණු සීනි මේවා සම භාගව ගෙන උදය උදය පොවනු.

56. රණවරා කොල වතුර වක්කර තම් බාගෙන එම වතුරට දාන හාල් බහා කිවුලෙන් කැද පිස උදය බොන්නට දෙනවාය.

57. තල කලඳයි සිනි පස් කලඳයි එල කිරි කලං දොලහක්
අඹරා දෙනු.

58. රත් කරල් හැබෝ, පොල්කුඩු පලා
සහ මුලයෙන් රැගෙන යංතං තලා කඩ උන්තෙන් තංබා හෝ යුෂ මිරිකා සීනටි හාලෙන් කැද පිස කිවුලෙන් තුන් උදයක් දෙන්න.

59. කංෂා දෙළුම් කොල උන මකුල් ඉලන්ද
අසමෝදගන් තිකුළු කුඹුරු ඇට පුස්කර
මේ හැම අඹරා තෙලින් කැවුත්සේ තනා එම තල තෙලින්ම බැද ගෙන අඹරා කනු.

60. රතවරා පොතු අතිවිඩයම් කලාඳුරු අල දඩ ඉදින්තරු
අසමෝදගන් සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

61. මිරිස් කළු දුරු සෙන්ද ළුණු මෙල මල්
බෙලි පින්චි සිද්ධිගුරු
මේ හැම චූර්ණ කොට ඇඹුල් මෝරුවෙන් කලතා දෙනු.

62. සිද්ධිගුරු කලාඳුරු අල වැල්මී බෙලි
අසමෝදගම් සයිඳ ළුණු මෙල මල්
මේ හැම අඹරා මෝරුවෙන් මී පැනි එක්කොට කලතා හෝ දෙනු.

63. මහුල් කරඳ සිද්ධිගුරු
මිරිස් මේ හැම අඹරා එල කිරෙන් කකාරා හෝ දෙනු.

64. තප්පිලි ඉබුල් පොතු වැල්මී
තලා මෙක් දෙය කකාරා මී මුසුකොට පොවනු.

65. කිරි අඟුන මුල් ඉරමුසු මුල් ලොත් සුඹුර් වැල්මී
මෙකී බෙහෙත් එල කිරෙන් කකාරා පොවනු.

66. රත්කරල් ගැබෝ, පොල්කුඩුපලා සහමුලයෙන් රැගෙන යංතං තලා කඩදොනක් තංබා හෝ තිකං හෝ යුෂ මිරිකා සිනටි හාලෙන් කැඳ පිස කිවුලෙන් අත් උදයක් දෙනවාය.

67 තල කලඳයි සීනි පස් කලඳයි එළකිරි කලං දොලහක්
අඹරා දෙනු.

68. ලා තැඹිලි මල් අළු කෙහෙල් මල් අත්තික්කා කලාඳුරු අල
කසාය කකාරා දෙනු.

69. කෙහෙල් මුව ලා පොල්මල් කලාඳුරු අල අත්තික්කා
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

70. කලාඳුරු අල කෂාය මී පැනි එක්කොට දෙනු.

71. සියඹලා මුල් අඹරා මෝරුවෙන් දෙනු.

72. අඹ පොතු නෙල්ලි පොතු දමී පොතු පසකුරු
රතවරා
මේ හැම පොතු කකාරා කෂාය දෙනු.

73. රත්මල් ගුරුල්ල කොල කරල් ශැබෝ බැබිල කොල
මේ දෙ කොටා පොල් කිරෙන් දෙනු.

74. ලා පොල්මල් කපාගෙන කැපුනු මූනත වැලකින් බැඳ මැටි ගා ගින්නෙත් පුළුස්සා පිටපොතු අලවතුමහ උන අලුපල්ලේ තම්බා මිරිකා ගනී යුෂ සමග කත්සා කොල, විලඳපුණු, ලුණු මිරිස් කායම් වස දෙනු.

ලේ අතීසාරයට

1. කිරි අඟුණ මුල් ඉරමුසු මුල් පොල් පුඹුළු වැල්මී
මෙකී දෙය එලකිරෙන් කකාරා පොවනු.

2. කිරි අඟුන මුල් ඉරමුසු ලොත් සුඹුළු
එල කිරෙන් කකාරා පොවනු.

3. තල   වැල්මී   තිඳි කුඹබා   තිල් මානෙල්
මෙකී බෙහෙත් කකාරා මී මුසු කොට පොවනු.

4. ඉඹුල් පොතු   වැල්මී   තල
කකාරා එලු කිරෙන් මී මුසු කොට පොවනු.

බාලයන්ගේ අතීසාරයට

1. බෙලි මද   මයිල මල්   ඉරිවේරිය   ලොත් සුඹුළු
ඇත්වග පුල්
මීයෙන් අඹරා ලේහ කරනු.

2. කෙලින්ද   අති උඩයං   දියමිත්ත   ඉදින්නරු
බෙලි   අසමෝදගන්
මෙම චූර්ණ මීයෙන් ලේහ කරනු.

3. දුරු දෙවගේ   සාදික්කා   ජීවුල්ලාටු   කත්සා කොල
යුෂින් අඹරා අබින් මුසුව පොල් කිරෙන් දෙනු.

4. උදු පියලි   මුකුළු වැන්න   කරල් සැබෝ
කොටා යුෂ දෙසි ඇඹුලෙන් දෙනු.

5. තුඹ කොල යුෂ   දෙහි ඇඹුලෙන් දෙනු.
මි
උස්මුරුත්තා වී නම් ඉඟුරු පෙති කපා උක්පැනියෙන් තුඹා අඹරා එයින් දෙනු.
මීට සුදු ඇනු   මිරිස්   අසමෝදගං   ත්‍රිවගී
කළු දුරු   උළුවා   කයිප්පු   වග පුල්
කොත්තමල්ලි   සවින්දව
මේවා අඹරා කැදට දිය කර දෙනු.

6. රත් නෙටුල්   හීරැස්ස මුල්
කලඳ බැගින්, කරාබු, වසාවාසි, දෙකලං බැගින්ද සවින්ද, කුරුඳු පොතු, තුං තුං කලඳ ඉඟුරු, මෝදක, පස් කලඳ ගෙන දියෙං අඹරා අමු මිරිගැට පමණ ගුලිකර තබා සීනි, උනු දියෙං දෙනු.

7. වරා මුල්   පිල මුල්
සීත් පත්‍ර කොට කබලෙං දවා ගත් අළු බිලාල පාදයක් උනු දියෙං දෙනු.

බඩිං ලේ යනවාට

1. නුග මුල් අසුරක් කැකුළු සාල් එක්ක අඹරා කබළ පිස දෙනු

2. බෝ කොල   කැපි පිස්සං කොල   සියඹලා කොල
තල තෙලෙන් පිස දෙනු.

කටින් බඩිං ලේ යනවාට

1. දෙළුම් මල්   සඳුන්
එළ කිරෙන් දෙනු.

2. කළු දුරු කලදයි   අසමෝදගං දෙකලදයි   තිප්පිලි තුං කලදයි
ඉඟුරු හතර කලදයි   අරළු දහ කලදයි හමාරයි.
ත්‍රිවිත්දව එක්කලං සමාරයි
සමව චූර්ණ කර තබා වයස් වැඩි අයට දෙකලද බැගින්ද බාලනයට කලද බැගින්ද උණු වතුරෙන් සීප දිනක් දෙනු.

3. කළු දුරු   රතු එළු   කපු මල්   බෝ කොල
කීකිරිදිය කොල   දැකිති   වනස්ස කොල
මේවා ඇල් දියෙන් දෙනු.

4. වැල්මී   කොට්ටං   තිජාති   මෝදක
අති උඩයං   මදුරු ඇට   අත්තන ඇට   සාදිලිංගත්
වලගසාල්
මේ සම හාග ගෙන අබින් වැඩි කර කිරාගන කත්තා කොල යුෂින් අඹරා උඳු ඇට පමණ ගුලිකර තබා දිඹුල් පොතු යුෂින්ද, කහට පොතු යුෂින්ද මෙල පොතු යුෂින්ද අබ පොතු යුෂින්ද, උඳු පියලි යුෂින්ද, බෙලි මුල් තිප්පිලි, අරළු,   කසාය කර කැදින්ද දෙනු.

ක්‍රිමි අතීසාරයට

1. ඔලිඳ කොල   හාතාවාරිය
හීනටි සාලෙන් කැඳ තුන් වේලක් දෙනු.

පනුවන් විසින් ලේ යන අතීසාරයට

1. වලඟ සාල්   සවින්දව ලුනු කුඩු   ඉවලඟ පොතු
මෝරුවෙන් අඹරා එහිම දිය කොට පොවන්න.

ඕදම් අතීසාරයට

1. සාදික්කා   වසාවාසී   කරාබු   තිප්පිලි
අසමෝදගම්   සිද්ධිගුරු   කලාඳුරු අල   මයිල මල්
දේවදාරු   ඉරිවේරිය   තිප්පිලි   වද කහ
කෙලින්ද පොතු   කොතඹුරු   බෙලි   දියමිත්ත
කෙලින්ද හාල්   ඉඹුල් ලාටු
මේ හැම චූර්ණ කොට ගෙන අබින් එක්ක සීනියෙන් දෙනු.

2. සිද්ධිගුරු   කලාඳුරු අල   මයිල මල්   දේවදාරු
ඉරිවේරිය   තිප්පිලි   වද කහ   කෙලින්ද
ඉඹුල් ලාටු   අතිවිඩයම්   අරළු
මේ හැම චූර්ණ කොට මී පැනියෙන් අනා දෙනු.

3. තොටිල්ල   අතිවිඩයම්   කලාඳුරු අල   සිද්ධිගුරු
බෙලි   දෙළුම්
යන මෙයින් කුකාල කසාය දෙනු.

4. තිප්පිලි චූර්ණ හෝ මිරිස් චූර්ණ හෝ එළු කිරේ කලතා කකාරා දෙනු.

5. කලාඳුරු අල   කුරුඳු මුලේ පොතු   සිද්ධිගුරු
මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

6. සිද්ධිගුරු හපලමක් කසාය කකාරා කසාය සතරක් ගෙන තිප්පිලි මුල් රත්නෙටුල් මුල්, සවින්දව මේ දෙපලම ගෙන මෙම කල්ක කොට අඹරා තෙල් නැලියක් ගෙන මෙහි මීකිරි නැලියකුත් එක්කොට තෙල පදමට කකාරා ගෙන මේ තෙල කනු.

7. කලාඳුරු අල කසාය සතරක් ගෙන ඇඹුලැඹිලිය ස්වරසයද එහි එක්කොට හෝ නාරන මුල් කසාය සතරක් අගුන මුල් සුවරසද එක්කොට හෝ මින් එක කසායට
තිප්පිලි   සිද්ධිගුරු   කරාබු   නෙළුම්
සහින්ද එනු   අතිවිඩයම්   අසමෝදගම්
මේ හැම කල්ක කොට අඹරා එක්කොට එහි තෙල් නැලියක්, එළු කිරි නැලියක් ගෙන මේ හැම එක්කොට ගිතෙල් කකාරා පදමට ගෙන මාත්‍රා ගුණවන අයුරු දෙනු.

මූල අතිසාරයට

1. කලාදුරු අල   බෙලි මුල්   දියමිත්ත
මේ තුන් පංගුව කලං හතර බැගින් කිරා මනා එක මනාවට සින්දවා පස් වේලට මීපැණි දමා බොනු.

2. ලේත් සමග බඩ යනවාට
කරල් හැබ   අමු ඉඟුරු   ඉරිවේරිය
මේවා එක පමින මිට මිට අරත් වතුර නැලි දෙකක් පමන දමා මනාවකට පදමට හින්දවා තුන් වේලට උනු කර දෙතුන් වතාවක් බොනු.

3. සියඹලා කොල ඉස්ම නැලියක් දෙකක් පමණ මිරිකා අරළු ගෙඩි හයක ලෙලි දමා බැදෙන තුරු හින්දවා කුඩුකර උදය එලකිරෙන් දෙතුන් වේලක් බොනු. ඉන් පසු අරළු කලං භාගයක් හා සීනි ඊට දමා නිතර පාවිච්චි කරනු.

4. ලොකු දෙහි ගෙඩියක පිට ලෙලි හැර දෙහි ගෙඩිය දෙකට කපා තේ කෝප්පයකට ඇඹුල් මිරිකා තව තේ කෝප්පයකට ඇල් වතුර වක්කර මිරිකාපු දෙහි ගෙඩියේ ඇඹුල් ඊට වක්කර කතා නොකර හිස් බඩ බොනු.

5. බඩ වේලෙනවා නම්
හීන් කරල් හැබ කොල හැර දමා දඩු, මුල් විසි හතර කලඳක් කිරා වතුර අට මනාව එක මනාවට සින්දවා මීපැනි මිශ්‍ර කර කර හතර වරුවක් බොනු. (ඊටම)

6. පිල මුල් කලඳක් කිරා වතුර 8 එක මනාවට හින්දවා මීපැනී මිශ්‍ර කර හතර වරුවක් බොනු. මූල අතිසාර නසා.

7. අරළු කසායෙන් බඩ උගුළුවා,
වැල්මී   රසකිඳ   තිපල්   දැත්ත අල
තිප්පිලි
මේ කසාය අට එකට කකාරා සීනියෙන් දෙනු.

8. තිප්පිලි   අරළු   වම්මුතු   දැත්ත අල
කොත්තමල්ලි   වැල්මී   සාදික්කා   ඉඟුරු
මිරිස්
මේ දෙමත්වාඩි පහ පහ ගෙන චූර්ණ කර සීනි, එලගි තෙල්, මී පැනි එක්ක බිලාල පාදයක් දෙනු.

9. වදුරුකු මරා බොක්ක ගෙන තත්බා,
උළුවා   කළු දුරු   සුදු දුරු   සුදු ළූනු
කයිප්පු   දෙව්දුරු   එත්සාල්   කුරුඳු පොතු

මැල්ල කොල   අට්ටික්කා කොල දෙහි කොල
මෙකී කොල ඉස්ම දමා බොක්ක අඹරා කායත් පිස බතට දෙනු.

ප්‍රවාහිකා අතීසාරයට

1. කුඹුරු ඇට   අරළු   සිද්ධිගුරු   කලාදුරු අල
මිරිස්

මේ හැම චූර්ණ කොට මෝරුවෙන් කලතා හෝ දෙනු. කරල් සැබෝ කොල කල්ක හෝ කසාය හෝ ස්වරස හෝ තුන්වගේ එක්ක හෝ තල තෙල් එක්කොට දෙනු.

2. දිවුල් මද   සුදු එනු
මේ දෙකට මී පැනි හෝ තල තෙල් හෝ එක්කොට බොනු.

3. සිද්ධිගුරු   අසමෝදගම්   කුඹුරු ඇට   සයින්ද එනු
මේ හැම චූර්ණ කොට තල තෙල් කලතා බොනු.

4. තල තෙල්   ගිතෙල්   දී කිරි   මීපැණි
සීනි   සිද්ධිගුරු   උක් පැනි
මේ හැම එක්කොට දෙනු.

ල් යන අතීසාරයට

1. නෙළුම් රේනු මෙකී බෙහෙත් එල කිරෙන් මීමුසු කොට පොවනු.

2. තලා   වැල්මී   තිඳි කුම්බා   තිප්පිලි
නිල් උපුල
මෙකී බෙහෙත් එළු කිරෙන් කකාරා මී මුසුකොට දෙනු.

ලවත් අතිසාරයට

1. හෙලි මදුළු   උක් සකුරු   ලොත් සුඹුළු   මිරිස්
මෙකී දේ කල්ක කොට අඹරා දෙනු.

ක් අතීසාරයට

කලාදුරු අල කකාරා මී මුසු කොට දෙනු.
ඇද්දෙමට   නෙළුම් මල්
කකාරා කැද පිස පොවනු. නැවත එම බෙහෙත් අඹරා ගිතෙලින් දිය යුතුය

1. ඇත් දෙමට කලාදුරු අල නෙළුම් මල් රේණු සිද්ධිගුරු
කකාරා මී මුසු කොට පොවනු.

2. සැවැන්දර මුල් ලොත් සුඹුලු සඳුන් මාතෙල්
මෙකී බෙහෙත් කකාරා මී හා සාල් දොවුන් දිය මුසු කොට දෙනු.

3. දෙදුරු
සාදික්කා
කොත්තමල්ලි
මිරිස්
අසමෝදගම්
පෙරුන්කායන්
වග පුල්
අබ
තිප්පිලි
අති විඩයන්
ජයපාල
තිප්පිලි කුඩු
සඳුං
ගම්රිස්
ඉඟුරු
මිරිස් මුල්

මෙකී දේ ශමව ගෙන අඹරා කකාරා තලප පදමට බා 6 වතාවක් විවර උදය සවස වලඳනු. මීට ඉදිමුන්, බඩ රුජා, උන, අතපය වාතය ද ඉස් කැරකැවිලි ද ලැපැත්ත බරවීමද මේ හැම ගුණවේ.

ගුල්ම අතීසාරයට

1. මුකුනුවැන්න මුරුංගා මුල්
දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා එම ඇඹුලෙන් එම බැයක් විතර දිය කර දෙනු.

2. වද කහ
දොඩන් පොතු
බෙලි මුල්
ඉඟුරු
තිප්පිලි
මුරුංගා පොතු
කරාබු
දෙහි පොතු
වසාවාසී

මේදේ අට එකට කකාරා පෙරුන්කායන් දමා එඩරු තෙලින් දෙනු.

ගුල්ම අග්නි අතීසාරයට

1. පිල මුල් දොලොස් කලඳක් ගෙන දිය අට පතක් ගෙන එක පතට සිඳුවා සිද්ධිගුරු තුන් කලඳක් කලතා දෙනු.

2. ත්‍රිකටු
පිල මුල්
රත් නෙටුල්
මගුල් කරඳ මුල්
සිවිය මුල්
බෙලි මුල්
අරළු

මෙකී බේත් එක් එක් කලන් අරික්කාල ගෙන දිය අට පත එකකට සිඳුවා උදය දෙනු.

බාලයන්ගේ අතීසාරයට

1. සීනි ගිතෙල් මී තෙල් සිද්ධිගුරු
දමා එක්කොට දෙනු.

අට අතීසාරයට

1. වද කහ   කලාදුරු අල   අරළු   සිද්ධිගුරු
ඉවද
මෙයින් ලද දෙයක් ගෙන කකාරා දිය පෙරාගෙන කැද පිස පොවනු.

2. වෙනිවැල්   වැල්මී   කෙලිඳ ඇට
මෙකී දෙයින් ලද් දෙයක් ගෙන කකාරා කැද පිස පොවනු.

3. වද කෂා   බෙලි මුල්   වග පුල්   සිද්ධිගුරු
උපුල් කොල   අශමෝද්ගම්   දුම්මැල්ල   වලහසාල්
මෙකී බෙහෙත් කකාරා පෙරා නිවා පොවනු.

හැම අතීසාරයටම

1. අඹ ඇට මද   රුක් පොතු   ලොත් සුඹුළු   බෙලි මද
මෙකී බෙහෙත් අඹරා මී මුසු කොට සාල් පානු දියෙන් අනා ලේහ කරනු.

2. සිද්ධිගුරු   වැල්මී   දෙළුම් පොතු   ලොත් සුඹුළු
කකාරා දෙනු.

3. සිද්ධිගුරු   ඉරිවේරිය
දෙකින් කකාල කශාය ශිහිල් වූ ආහාරය හා දෙනු.

බාලයන්නේ බඩිං යනවාට

1. දෙදුරු   අශමෝද්ගත්   ළූනු   තිප්පිලි
කරාබු   සාදික්කා   වැල්මී   වද කහ
අරළු   තෙල්ලි   ඉඟුරු   බුළු
මිරිස්
මේවා අඹරා තන කිරෙං කලතා බඩ පිට ගානු.

2. අඩහැර කොල   හුරිය   කුප්පමේනිය   එරබදු
දෙවොල කොල
මෙකීවා අහුර අහුර සම එක හරියට ගෙන එඬරු තෙල් එකයි
බටු මුල්, වේලා මුල්   ඉඟුරු   මිරිෂ්
අබ   වද කහ   සුදුළූනු   අරළු

බුළු නෙල්ලි පුෂ්පළුඬුං කුරුඳු පොතු
මේවා අඹරා තෙලට දමනු. බඩ පිට ගානු.

3. තිප්පිලි වසාවාසී කරාබු දෙදුරු
කෙප්පු, ඇඹුලෙං ගාටා තිබ්බටු පමන ගුලිකර ඉඟුරු ඉෂ්මෙත් දෙනු. ඉදිමුත් ලෙඩද නසා.

4. කටුකැලිය දළු මයිල දළු හබරල දළු කුරුඳු
සුදු ළූනු කොල්ලං මගුරු බුළු
ඉඟුරු මිරිස් වද කහ අරළු
මේවා අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර උනු දියෙන් දෙනු.

සෙලෙස්මා අතීසාරයට

1. හිරියල් උපුල් කොල අරත්ත කුළුරුණ
මෙකී දෙය කකාරා කසාය හෝ

2. අරළු කලාඳුරු අල සිද්ධිගුරු බෙලි මද
මේ බෙහෙත් කකාල කසාය හෝ

3. රත්තිවුල් වග පුල් මුල් ඇත් වග පුල්
මෙකී බේත් කකාල කසාය හෝ

4. වලහසාල් වද කසා දේවදුරු කොත්තමල්ලි
මෙකී බේත් කකාල කසාය දෙනු.

5. දිය මිත්ත වැල් කසඹිලියා සිද්ධිගුරු ඇත් දෙමට ගෙඩි,
පොතු අඹරා මී මුසුකොට සාල් දොවුන් දියෙන් පොවනු.

3. බෙලි මුල් කෙලිඳ ඇට වෙනිවැල් දිය මිත්ත
වගපුල් අඹරා දොවුන් දියෙන් පොවනු.

අජීර්ණ, මල බද්ධ, වාත සෙලෙස්මා වට,

1. කරපිංච කොල පලමයි වග පුල් එකී පලම් එකහමාරයි
මිරිස් දෙපලමයි සිද්ධිගුරු දෙපලං හමාරයි
ශවින්ද තුං පලමයි
මෙම දේ චූර්ණ කොට ගිතෙල් හා එකට අනුභව කරනු.

2. තිකුළු අශමෝදගං ශවින්දව දේවදුරු

මේ මදක් බැද චූර්ණ කොට ගිතෙල් මුසුව දෙන්න. අජීර්ණ, මාන්දම්, ගුල්ම නසා.

3. තිකුළු තිපල කොට්ටං එන්සාල්
ලවංග බුලු තගරු වැල්මී
සිකුරු පියලි වැල් කහඹිලියා මුල් සුළු බුරු
ශවින්දව වජ්‍රක්ෂාර ඇත් වග පුල්

මේ චූර්ණ කොට මී පැනියෙන් දෙනු.

4. තිබ දුම්මල දිවුල් ලාටු කහට පුවක්
අරළු බුළු තෙල්ලි සාදික්කා
කරාබු තිප්පිලි තිප්පිලි මුල් සහිද එනු
අළු කෙහෙල් මුව

චූර්ණ කොට මෙල පොතු ඉස්මෙන් අඹරනු. ඉඹුල් ඇට පමණ ගුලිකර කිරි බොන ළමයාට කන්න දෙනු. පොවනු.

2. ඉඟුරු මිරිස් අරළු බුළු
තේල්ලි කකාරා

සවින්ඳව පොඩි දමා දෙනු.

3. තෙල්ලි කහඹිලියා මුල් තෙළුං අල හඳුං
එරමුදු පොතු සිද්ධිගුරු පැපිලිය හිං බැබිල

මහ බැබිල මුල් මේ තුන් තුන් තලා ගෙන එකට තෙලා දෙනු.

ලේ යන අතීසාරයට

1. අබ ඇට කුඹුක්

දබ මෙකී බෙහෙත් පොතු වෙන වෙනම කිරෙං කකාරා මී මුසු කොට පොවනු.

2. නිදි කුම්බා මුල් හිඹුල් මලේ නැටි ලොත් සුඹුළු මයිල මල්

මෙකී දෙය සමයෙන් තුන් කලඳක් සාල් පානුයෙන් අඹරා සාල් පානු පතකට දිය කොට මී පැනි මුසුව කලතා දෙනු. මන්දග්නි, බඩ පිපුම අරුචි අජීර්න අතීසාර ගුණ වේ.

රක්තාතිසාරයට

1. කෙහෙල් මුව ලා පොල් මල් කලාදුරු අල අත්තික්කා පුත්චි

යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

2. කෙහෙල මුවයක් උන අළුවේ ලා උයා පුස ගෙන මී පැනි එක්කොට කලතා දෙනු.

3. දිය මිත්ත දඩ ඉදින්නරු අතිවිඩයම් කලාඳුරු අල
බෙලි වැල් කසඹිලියා ඉරිවේරිය සිද්ධිගුරු
යන මෙයින් කකාල කසාය දෙනු.

4. ලා පොල් මල් කසාය දෙනු.

5. අඹ පොතු තෙල්ලි පොතු ධම් පොතු පසකුරු
රතවරා
මේහැම පොතු කකාරා ක්සාය දෙනු.

6. දුරු පොඩි, හාල් පොඩි, එක්කොට අබින් සමග දෙනු.

7. දම් පොතු අඹරා එල කිරි කලතා හෝ දෙනු.

8. කිරි අඟුන මුල් ඉරමුසු මුල් ලොප් සුඹුලු වැල්මී
මෙකී බෙහෙත් එල කිරෙන් කකාරා පොවනු.

9. කලාඳුරු අල කසාය මී පැනි එක්කොට හෝ දෙනු. රක්තාතිසාර ගුණ වේ.

10. සියඹලා මුල් අඹරා මෝරුවෙන් දෙනු.

11. දේවදාලි සා මුලයෙන් ගෙන වේලා චූර්ණ කොට සවින්දව චූර්ණ එක්කොට කනු. රක්තාතිසාර ගුණවේ.

12. බැදි හාල් පොඩි සීනි දුරු පොඩි එලඟි තෙල්
මේ හැම් අඹරා ගුලි කොට දෙනු.

13. තිප්පිලි පිටවක්කා අසමෝදගම්
මේ හැමඅඹරා කල්කකොට අරළු වෙනම අඹරා කෝවයක් සේ තනා ඒ ඇතුලේ ඇඹරූ කල්කය ලා තල තෙලින් බැද ගෙන මෝරු වක්කොට අඹරා එම මෝරුවෙන් දිය කොට දෙනු.

හිටවන්ඩ බැරි අතීසාරයට

තම්බාපු හාල් පතක් ගෙන හත් විඩයක් සෝදා පෙරා හැර දෙවනු බත් ඉදෙන පදමට වතුර තියා ලිපෙ තබා බත් උතුරන වේලාවට වතුර පෙරා හැර දෙවනුත් වතුර වක්කර මෙලෙස තුන් විටක් පෙරා නැවත පදමට බත් උයා නැවුන්

අප්පල්ලේ බත් බා මීට වැල්මී, කොත්තමල්ලි, සත කුප්ප මේවා එක පමණට ගෙන හිතිදු කර අඹරා කිතුල් හකුරු බැවයි, රතු ළූණු ගෙඩි 20 යි, ළූණු හීන් කර ලියා එලගි තෙල් පතක් පමණ ගෙන ලිප තියා සරක්කු සහ හකුරෙන් පලමු බතට දමා කලවම් කර ලිපේ තියාපු එලගි තෙලට ළූණු දමා රත්වත් පාට පදමට බත් දමා කලවත් කර බා තබා මෙම බත් දවසට තුන් සැරෙන් බැගින් තුන් දවසක් කනු.

දුව අතීසාරයට

කයිප්පු මයිල මල් බින්දුම්මල කෙලින්ද සාල්
වැල්මී ගෝරෝචන වස හැර අබින්

මේබරට ගෙන අත්තන ඇට, කරවිල ඇට, දෙවගෙ කලද ගෙන කොටා කන්සා කොල ඉස්මෙන් අඹරා හැම අතීසාරයට තන කිරෙන් දෙනු.

තද අතීසාරයට

එයම සීනි මීයෙන් දෙනු.

කන්සා කොල යුෂින් දෙනු.

දෙසි ඇඹුලෙන් දෙනු.

සිටවත්ධ බැරි අතීසාරයට

1. සාදිලිංගම් මයිල මල් සාදික්කා කරාබු
වසාවාසි එනු අඹ ඇට කෙලින්ද ඇට
අසමෝදගම් තිප්පිලි වැල්මී

මේ සම භාග ගෙන මින් බාගයක් අබින් එක්කර රංවත් තුන්බෝ අත්තප ඉස්මෙන් අඹරා ඔලිද ඇට පමණ ගුලි දෙනු.

2. සාදිලිංගම් අතිවිධයම් තිප්පිලි මයිල මල්
සුදුදුරු කෙලින්ද ඇට අසමෝදගම් සාදික්කා
කරාබු වසාවාසී අඹ ඇට මද බෙලිමද
දෙලුම් පිත්වි දිඹුල් ලාටු කෙප්පු දුම්මල
පියුම් රේනු වැල්මී ඉකිරිඇට කන්සා
සඳුන්

මෙකී දේ සම භාග ගෙන මින් අඩියක් අබින් ගෙන චූර්ණ කර මන්වාඩියෑ මීයෙන දෙනු.

අතීසාරයට කෙමක්

1. එඬරු කොල තනිව ඉඳ කතා නොකර අඹරා පෙකණියේ තබනු. ලැපැත්තේ තබනු. වමනෙ ද නොයයි.

2. සකුරු පිල්ල පොත්ත යටිපල්ලේ සිට ඉස මුදුනට ගානු. අතීසාරයටයි.

3. තික දළු   දෙහි දළු   ලුණුදෙහි   සුදුළූනු
   මිරිස්
   සම සමසේ ගෙන තිබ්බටු පමණින් ගුලිකොට දියෙත් දෙනු. අතීසාරයටයි.

4. දිය කිරිල්ල පොත්ත පොල් කිරෙන් දෙනු.

5. බටු කරවිලකොල හා මිරිස් හා එක්කොට දවා අළු ගෙන කන තෙලින් බත් සමග දෙනු. ගැට ඇඹල වැදියටයි.

6. කටරොළු ඇට   කරල් සැබෝ ඇට   සිද්ධිගුරු   මිරිස්
   වග පුල්   මී අරටු
   සරියේ අඹරා ගුලිකොට ඇස අංජන ලනු. ගැට ඇඹල වැදියටයි.

7. සිදු ලුණු   මිරිස්   සිද්ධිගුරු   කළු දුරු
   සුදුදුරු   අසමෝදගම්   පෙරුංකායම්
   මෙකී දේ සමසේ ගෙන චූර්ණ කොට එලගිතෙලින් බත් අනා බත් පිඩ මැද බෙහෙත් තබා පළමුයෙන් කනු. අජීර්ණ ගුණවේ. අග්නිමාන්ද්‍යයට ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

ඉංචි කුලම්බුව

අමු ඉඟුරු යුෂ නැලියයි   සීනි අට පලමයි
නස්නාරං ඇඹුල් හතර පලමයි   එනසාල්   කුරුඳු පොතු
කොල්ලන් කොල ත්‍රිකටුක   ත්‍රිඵලා   යහුණු
වලගසාල්   රත්නිටුල්   කළු දුරු   සුදුදුරු

මෙකී දේ සම භාග ගෙන චූර්ණ කොට තබා පෙරකී බෙහෙත් කකාරා කල්ක පදමට බා උදය උණු දියෙන් දෙනු. අග්නිමාන්ද්‍ය, අරුචි, ආධ්මාන ඉදිමුම්, පණුදියනෑගුම්, උදාවර්ත, ශූල, කාස ශ්වාස, ශිරෝරෝග, නසා ඉංචි සැලම්බුවයි. අතීසාර නසා.

තන කිරි නැලියයි   විලඳ කුඩු හතර පලමයි
මී පැණි එක්කලන් හමාරයි   සීනි එක්කලන් හමාරයි
වග පුල් එක්කලන් හමාරයි   එලගි තෙල් එක්කලදයි
සහිඳ ලුණු කලදයි

මෙකී දේ අඹරා භාජනයක ලා කකාරා ගෙන පමණ දැන උදේ කනු. කැසිදියහික්කා, රත්පිත්, කටිවායු, බඩේ සියලු රෝග අතීසාර නසා. ශක්‍රාංජන තජිතයයි.

අතිසාර චිකිත්සා හා අග්නිමාද්‍ය අරුචි චිකිත්සා

ශ්ලේෂ්මාතීසාර ලක්ෂණ

අප චිත්‍රව සුදුවත්තේයි. සණව, පිටිලාව, සුදුව, සිතිදුව, සෙම් අධිකව, අරුචිව, කට පණුදිය ඇතිව, ලොම් කෙලින් සිටින්නේයි, මස්සේදු දියෙසේ, ඌරුතෙල් සේ නම් ත්‍රිදොෂයෙන්යයි දත්තේය. ළමයින්ට වූ ව්‍යාධිය අසාධ්‍යයි. මී පැණි කිරි සේ, අක්මා මස් සේ, නම් අතෙල සේ දුගීන්ධවයේ.

1. අරළු   බෙලි මුල්   තිප්පිලි මුල්

එකිනෙකින් සතර කලඳ බැගින් දියසතරක් එක්කොට දෙකට සිටුවා පෙරා හාල් මිටක් දමා කැඳ පිස දෙනු. අජීර්ණ බඩ පිපුම් ගුණ වේ.

2. මිරිස්   සිද්ධිගුරු   වග පුල්   රත් නිටුල්
සිවිය   අරළු   පිලමුල්   මගුල් කරඳ මුල්

එකින් එක්කලන් කාල අරෙක්කාල ගෙන දිය අට එකට කකාරා පෙරා දෙනු. අග්නිමාන්ද්‍ය,උදරාධමාන අජීර්ණ, අතීසාර නසා.

3. නිදි කුම්බා   ඉඹුල් මලේ නටු   ලොත් සුඹුළු   දිය මීත්ත මුල්
මයිල මල්

මෙකී දේ සමභාගව ගෙන තුන් කලඳක් අඹරා හාල් පානු එකකට දිය කර මී පැණි එක්කොට දෙනු. අතීසාරයටයි.

4. ගිවුළු මද, දළු.   මී පැති

තල තෙල් ගාලා අනා ලේහ කරනු. දාය ලේ කඩුත්තු ගුණවේ.

5. තුත්තම්   සාදික්කා   කරාබු   වසාවාසී
කලාඳුරු   තිප්පිලි   ඉඟුරු   අතිවිඩයම්
පිළ මුල්

දොලොස් කලඳක් ගෙන දිය අට එකට කකාරා පෙරා සිද්ධිගුරු තුන් කලඳක් කලතා දෙනු. ගුල්ම, අග්නි, මාන්දම් අතීසාර ගුණවේ.

6. අතිවිඩයම්   පෙරුංකායම්   වද කහ   අරළු
සුවස ලුණු   ත්‍රිවත්

මෙකී බේත් සමව තුන් කලඳක් ගෙන අඹරා උණු දියෙන් දිය කොට පොවනු අජීර්ණ අතීසාර නසා.

7. තොටිල පොතු සිද්ධිගුරු වැල්මී
මෙයින් කලදක් අඹරා හාල් පාත්‍රු පතකට දිය කොට මීපැණි මුසුව දෙනු. අතීසාරයටයි.

8. දමිකා තිප්පිලි
එක්කලන් හමාරයි දිය පතක් කිරි පතක් එක්කොට කිරිපා කොට දිය හෙලා කකාරා දෙනු. ලේ සීදමටයි.

9. වද කහ අසමෝද මයිල මල් බිං තඹුරු මල්
සමව ගෙන චූර්ණ කර කලදකට බැදි හාල් පිටි මිශ්‍ර කොට අබින් කන අයට කන ප්‍රමාණයකට අබින් එක්කොට දෙනු. ලේ සීදන්, බඩ කඩුත්තු,බඩ පිපුම් ගුණවේ.

10. බිම් දුම්මල දිවුල්ලාටු බැදි හාල් කුඩු සේ ගෙන චූර්ණ කොට අඹරා බැබිල කොල යුසින් දිය කොට පොවනු. සීදන් කඩුත්තුවටයි.

11. අඹ පොතු යුෂ පොල් කිරෙන් දෙනු.

12. බක්මී පොතු එල කිරි මෝරුවෙන් දෙනු.

13. ඉඟුරු ලේවා ලුණු වද කහ ගම්මිරිස්
කබලේ පුළුස්සා අළු ගෙන ඇල් දිය යොදා පෙරුත්කායම් මුසු කර දෙනු.

14. සිවිය උපුල් කොල් දිය මිත්ත කුළුරැත
යන මේවා කකාල කසාය දෙනු.

15. රත්නෙටුල් වගපුල්
කසාය දෙනු.

16. බෙලි මදුළු දියමිත්ත සිද්ධිගුරු ඉඹුල් ලාටු
මෙ හැම සම කොට අඹරා සිනි එක්කොට මෝරුවෙන් කලතා පොවනු.

17. වග පුල් හෝ මිරිස් හෝ අඹරා එලකිරේ කලතා පොවනු.

18. ලා පොල් මලක කපාගෙන වැලකින් වෙලා බැම් බැඳ ගින්නේලා පුළුස්සා පිට පොතු හැර දෙකලදක් ගෙන ලා දිවුල් ගෙඩි කීපයක් පිටපොතු දාගිය කල ගෙන පොතු හැර අඹරා කෙහෙල් මුවක් උණු අළුවෙන් තම්බා මිරිකා යුසගෙන පිට පොතු දමා එළ මෝරුයෙන් අඹරා බෙහෙත දිය කොට සහල් මදක් මුසුකොට ලුනු මිරිස් ලා කකාරා කායම් තුන් දවසක් දෙනු. ලේ සීදන් දුගීන්ධ වායු නැසේ.

19. සිරිල සිද්ධිගුරු වගපුල් මිරිස්
බෙලි රත්තෙටුල් දෙළුම්
මෙතෙක් දෙයෙ අඹරා මෝරුවෙහි කලතා පොවනු.

20. අරළු කලාදුරු අල සිද්ධිගුරු බෙලි මදුළු
කසාය කර දෙනු.

අගුණ මුල් ලොත් සුඹුළු දිය මිත්ත වෙණිවැල්
21. මේ හැම අඹරා හාල් සානු දිය කැර පොවනු.

22. රත්තෙටුල් බෙලි මුල්
අඹරා එල කිරෙන් කලතා සීනි හෝ සකුරු හෝ එක්කොට තල තෙල් මුසු කොට පොවනු.

23. තල තෙල් එළගී තෙල් දී. කිරි සීනි
මී පැනි සිද්ධිගුරු
මෙකී දේ එක්කොට පොවා, බොහෝ කලක් වැලිකිය නොහැකිවූ ලේ යන අතීසාර නසා.

24. අසමෝද සිද්ධිගුරු මිරිස් වගපුල්
දේදුරු
අඹරා තෙලින් පළමුවැ බතින් අනුභව කරනු.

25. වගහ සාල් සිදලුණු කුඩු වෙලහ පොතු
මේවා කිරෙන් අඹරා එහිම කලතා දෙනු.

26. බෙලි මදුලු උක් සකුරු ලොත් සුඹුළු
මෙකී දේ අඹරා ලේහ කරනු.

27. හිඟුරු පියලි තිකුළු අරළු යවකර ලුණු
වගපුල්
නාත්නාරං ඇඹුල් එක්කොට උණු දියෙහි ලා බොනු.

අතීසාර විරේචයට

1. සඳුන් ගටා කෝමාරිකා යුසයෙ ත්
එයින් රැගෙණ ගිතෙළුත් එක්කර මී ත්
තවත් විරේචන වේ නම් බේති ත්
දෙවන පානයට නවතී මතමෙ ත්

2. ගෙන අරළුත් සුදුරූනුත් සමක ර
දැන අටිනෙක සිඳ කසාය නොව හැ ර
දෙනවිට බොත්තට නැවතත් රත්ක ර
මනලෙස ආතුර පානය කල ම ර

අජීර්ණ සමගින් බඩේ රුජාව ත්
සැමදින පවතිණ විසූචිකාව ත්
සමගින් කුස තුල පැමුණුන වාත ත්
මනමෙත් නැතිකරවයි මෙම රෝග ත්

3. රත්නෙටුල් මුල් අරළු සවිද ගෙ න
සිත්ලෙස සුනුකර මිරිසුත් සමගි න
වක්කර උනු පැන් යොදා දුනොත් දැ න
අත්හරවයි මාක්ෂාදි අජීරෙ න

4. කුසුම් මයිල ද ඉඹුල් ලාටුත් ඉවද අසමොද ත්‍රිවර්ග ත්
මෙයිවී සමකර අරන් එ සියළු එක බරට ගෙන කිරා තිකුළු ත්
සෝදිම් සුනුකර පමණ දැන ගත සීනි දිය හා වැල දූ නු ත්
ගජම් කේශර නැවති මෙසුනෙ සියළුම වො අතීසාර ත්

5. තිකුළු වදන් අසමොද රත් නෙටුළු ත්
ඔළුව මුළුත් යවකර එනු ඉවද ත්
තෙලඹු දැලිත් ගජ තිප්පිලි සුවස ත්
කකුළු සුහුත් සමගින් ක්‍රිමි ශස්තු ත්

සමකර මේ හැම පැවසූ ඔසු අරගෙ න
එම බර පමණට අරළු බරක් ගෙ න
සුනුකර තබමින් සුරකිව මත මෙ න
ලෙඩ තරමද බලමින් ඔසු දෙව දැ න

6. අරළුද අටිනෙක සිඳුපු පැනිව ත්
ඉඟුරු ද සමගිව පිසූ ජලා ත්
ගිතෙල් ද ගෝ උනු පැන් සමගි ත්ව ත්
කලසඳ අනුබව මිත් එකකින් ලො ත්

මන්ද අගින් සමතින් ස්වර බෙහෙ ල ත්
වින්ද නොහැකි කැසි සමග ස්වාස ත්
සින්දවමින් නැති කර මෙම රෝග ත්
පලමු මෙත් බබලයි ගත රූප ත්

බඩින් ලේ යනවාට

1. පොතු වදකහ   දෙදුරු   අසමෝදගත්   තිප්පිලි
කරාබු   වසාවාසී   සාදික්කා
කුප්පමේනියා කොල මුල්
වේලා කොල, අනු දළු, උනු දියෙං අඹරා උනු දියෙන් දෙනු.

2. දෙදුරු   අසමෝදගම්   තිප්පිලි   සුදුළූනු
කරාබු   පතුක් මුල්   මුරුංගා මුල්
මේවා එක හරියට ගෙන පොල් තෙලිං තබා තෙල පාට වෙලාවට බේත ගන්න.

කැකිරි   අඩහැරි   නික
මේකීවා කොල කැප්පිටියා මුල්
අඹ පොතු   දෙදුරු   අසමෝදගත්   ජයපාල ඇටද
එඬරු තෙල් ලා
පදමට කකාරා කටිං බඩිං යනවාට දෙනු.

ලේ සීදමට

1. සාදික්කා   කරාබු   වසාවාසී   ශොද සඳුං
රත් සඳුං   සුදු ළූනු   අඹ ඇට   සාදිලිංගන්
මෛල මල්   අසමෝදගත්   අබින්
මෙ සෑම බාග ගෙන අති උඩයං මදක් එක්කොට අඹරා අමු මිරිසටපමණ ගුලිකොට අතිශාරයට ශකුරෙන්ද ලේ සීදමට මී පැණියෙන්ද හැම දේටම උක් පැනියෙන්ද දෙනු.

2. සාදික්කා   කරාබු   වසාවාසී   කළු දුරු
අරළු   සිද්ධිගුරු   තිප්පිලි   අසමෝදගත්
යත මෙකී දේ සම භාග ගෙන අඹරා දී කිරෙං අනා අබිං මදක් එක්කොට ලේහ කරනු.

3. කුකුළු බිජු පොතු, මිනී ඉස්කබල්, කපුරු සුනු දුනු කෙයියා මල් ඉශ්ම මී පැණි මෙකී දෙය ලේහයට ගත යුතුය.

4. සවින්දව එනු   දේවධුරු   මී පැති   එලගි තෙල්
තලවඩි අරක්කු
සෑමසේ ගෙන ගානු.

ග්‍රහණී මාන්දම් පනු දොසට

1. සාදික්කා
කළුදුරු
සුදුරු
සුදුළූණු
බෙත් වල්ල, දළු
කුඹුරු දළු, කොළ
ගෙන තැඹිලි පොල් සමග කොටා මිරිකා ලිප තබා තෙල් සිඳෙන පදමට සරක්කු අඹරා දමා කල්ක ලනු ඇඹරෙන පදමට තෙල් බා පෙරාගෙන ග්‍රහණී මාන්දන් පනු දොසට දෙනු. යහපති.

2. තික පොතු
රත්නෙටුල් පොතු
දොඩම්
අසමෝදගම්
අරළු
සිවිය පොතු
සෛන්ධව ලුණු
මිරිස්
පෙරුංකායම්
උළුවා
කුරුඳු පොතු
සිද්ධිගුරු
වගපුල්
යවකර ලුණු
සුදු රූනු
කුඩු මිරිස පොතු
නුග මුල් පොතු
කළු දුරු
බලේ ලුණු
අබ

මෙකී බෙත් තුන් තුන් කලන් ගෙන චූර්ණ කොට අඹරා පැසුණු දොඩම්, ආඹුලින් දෙනු. අනුපාන පදමට කකාරා දෙනු. උණ, අජීර්ණ නොයෙක් රෝග නසයි.

3. කීඩාරම් අල
සිද්ධිගුරු
හිරස්ස මුල්
අසමෝද
රත්නිටුල්
සවිද ලුණු

සමසේ ගෙන චූර්ණ කොට එලකිරි මෝරුවෙන් දෙනු. අජීර්ණ උදාරාධිමාන ග්‍රහණී මාන්දම් ගුණවේ.

4. සවිද ලුණු කලදයි
සිද්ධිගුරු සතර කලදයි
මෙකී බෙහෙත් බරට අරළු කිරාගෙන මදක් බැද පොඩිකොට චූර්ණ කොට දවස තුන් තුන් කලද කනු. ග්‍රහණී වායු අජීර්ණ ගුණවෙයි.

5. වල් කීඩාරම් අල වේලා පෙති ගසා දස කලදයි සෙම් කොට්ටම් අට කලදයි සිද්ධිගුරු සතර කලදයි මිරිස් වග පුල් කලද බැගින් සිවිය තුන් කලදයි රත්නිටුල් අරළු පස් කලද බැගින් අඹරා චූර්ණ කොට අඹරා උක් සකුරු තුන් කලදක් සමග අනා කනු. අශීස්, ග්‍රහණී, කුෂ්ඨ, ගුල්ම, උදර භගන්දර, මූත්‍රාඝාත, පාණ්ඩු රෝග, අජීර්ණ විෂ ඇති නොයෙක් රෝග නැසේ. වන ශරන චූර්ණයයි.

6. රත් නිටුල් මල්
වද කහ
අසමෝද
මිරිස්
අතිවිඩයම්
තිප්පිලි
සිද්ධිගුරු
තිප්පිලි මුල්
කොට්ටම්
නෙළුම් අල
යවකර ලුණු
පෙරුංකායම්
සුවස ලුණු
වලග සාල්

මෙකී දේ සම භාගව ගෙන මේහැම බරට අරළු කිරාගෙන අඹරා චූර්ණ කොට තුන් කලදක් කිරාගෙන සිද්ධිගුරු කසායෙන් හෝ අරළු කසායෙන් දිය බෙරලිය යුසින්, එලගිතෙලින්, හෝ උදය දෙනු. මදක් විරේකව, අජීර්ණ, උදරාධිමාන වායු, යටිබඩ තදවීම්, අශීස්, ග්‍රහණී, ආම රෝග දෝෂ, ඉක්කා, කැසිමූස, මාන්දාගනි, ලේ සීදන්, උදරයේ සියළු රෝග නසා.

7. පාණ්ඩු කාමි
හාතාවාරිය ඉරිවේරිය නස්නාරං මුරුංගා
යකවනස්ප
මෙකී මුල් යුෂ මනාවයි
හීරැස්ස තම්බාපු ඉස්ම පතයි ඉදිබඩ දෙපලමයි
තිවග උලුවා දෙදුරු පෙරුංකායම්
සරක්කු කලඳ කලඳ බැගින්
යහුණු කලං 4 යබර කලං 8 දෙසි ඇඹුල් නැලි 2
රා නැලි 3

සියල්ල එක්කොට 7 දිනක් තිසලව තබා 8 වන දින සිට සතියක් බොන්න. ලුණු ඇඹුල් වලකින්න.

8. රා නැලි 3 දෙහි ඇඹුල් නැලි 1 මාවී නැලි 1
එක්කොට ඊට
දෙදුරු අසමොද ඉඟුරු කොල්ලු
තිප්පිලි
කලං 1 බැගින් ගෙන චූර්ණ කර ඊට දමා මද ගින්නේ කකාරා නැලියට සිටි කල බා පෙරා ඒ නැලිය අව්වේ වියලාකොටා කබලෙහි බැද චූර්ණ කර හීරැස්ස කුඩු දියෙන් රොටි තනා පලමු රොටි 7 හත් වරුවේ වළදනු. පාණ්ඩු කාමලා නසයි.

9. තල මුරුවට නැලි 1 (සේරු 1) යබර කුඩු පලම් 4
කිතුල් හකුරු පලම් 6
කීකිරිදිය යුසින් අඹරා ගන්න. දෙවේලෙට පමන දැන වලදනු. ලුණු ඇඹුල් හරින්න. පාණ්ඩු කාමලා නසයි.

10. රා නැලි 4 අරළු කුඩු පලමයි යකඩ මල කලං 3 සියල්ල නැලියක දමා දින 7ක් අව්වේ තබා බීමට දෙන්න.

11. දෙහි ඇඹුල් මනා 1 රා මනා 1 යබර සැඩු පත 1
නැලියක දමා කඩවහ බැඳ ලිප ලඟ තුන් දිනක් තබාබොත්නට දෙනු.

12. මහ බුරුද මුල් පිට සුඹුලු හැර පලමක් ගෙන එලකිරි දෙනැලියක් දමා කකාරා කිරි බාගයක් වූ කල මුල් ගෙන වියලා චූර්ණ කර උක් හකුරු ගිතෙලින් මණ්ඩයක් වලදනු.

13. දෙදුරු තිප්පිලි සවිද ලුණු සියඹලා ඇඹුල්
තිපල් ඉඟුරු සුද්ද ජයපාල
කලන් 1/2 බැගින් ගෙන චූර්ණ කර එ හැම බරට තුන්බරක් තුස්තවාලු එ හැම බරට කිතුල් හකුරු දමා කලවම් කර පමණ දැන දෙනු. ළමයින්ට තැඹිලි වතුර සමග වෘද්ධයන්ට තුස්තවාලු කෂාය සමග සහිද ලුණු දමා දෙනු.

14. රා නැගි 1
කීකිරිඳිය යුෂ නැලි 1
දෙහි ඇඹුල් නැලි 1
යබර පත බාගයයි (1 1/2)
නපු කොල යුෂ නැලි 1
සියඹලා කොල යුෂ නැලි 1
අරලු ගෙඩි 10
කලු දුරු පත 1/2
සියල්ල හැලියක දමා මැටි බැඳ ලිප ලග තුන් දිනක් තබා පෙරා දෙන්න.

15. ත්‍රිවගී
අසමෝදගම්
තිපල්
තිකුලු
දෙදුරු
කලං 1 බැගින් ගෙන එ හැම බරට අරලු බරයි කීකිරිඳිය නැලි 1 එලහිතෙල් පත
යබර කලං 3 සියල්ල අඹරා එලකිරි නැලි 1
1 කුඩු බදමට උයා බුලු ගෙටි පදමට

16. බාලයන්ගේ පාණ්ඩුවට
පෙති තෝර කොල යුෂ ගිතෙල් තල තෙල්
සීනි පත බැගින් ගෙන ලිප තබා හැඳි ගා උකු පදමට බිමට බා තිව්කල මී
පැණි පතක් වත්කොට බුලු ගෙඩි පමණ දෙවේලේ දෙනු.

17. කපු
සියඹලා
පතුක්
මෙකී කොල යුෂ දෙහි ඇඹුල් පත බැගින්
දෙදුරු
කොත්තමල්ලි
ලසුණු
ඉඟුරු
අසමොදගම්
මිරිස්
තිප්පිලි
යසුනු
කලඳ බැගින් ගෙන සිනිඳුව අඹරා එහි හෙලා මුට්ටිය කඩ බැඳ බිම වලලා
තුන් දිනක් තබා බොන්නට දෙනු.

18. දෙහි
දොඩම්
නාරං
කාමරංගා
ඇඹුල් පත පත බැගින් වේලා කොල තිත්ත ලබු කොල ඉස්ම පත බැගින්
තික
නාරන් මුල්
ත්‍රිවගී
මිරිස්
කැප්පිටියා
දෙදුරු
කොත්තමල්ලි
සුදුලූණු
දෙහි
මෝදක
තිපල්
දොඩන්
තිප්පිලි
ඉඟුරු
කලඳ බැගින් ගෙන අඹරා කසායට යොදා සරක්කු බරට ජයපාල කිරා අඹරා දමා තුං අවුරුදු ලුණු පතක් ගෙන කසායට යොදා දෙහි විස්සක් හතර ඉරුකර කසායට දමා කසාය කකාරා තබා උදය කසාය ටිකකුත් දෙහි බෑයකුත් වලදනු.

19. **රා නැලි 4**
අරළු කුඩු පලම් 1
යකඩ මල කලන් 3
මේවා ශලියක ලා සත් දිනක් අව්වේ තබා බොන්නට දෙනු.

20. **දෙහි ඇඹුල් මනාවයි**
රා මනාවයි
යබොර සුනු පතයි
මේවා ශලියක ලා කඩ වැස්ම බැඳ ලිප ලඟ තුන් දිනක් තබා පෙරා බොන්නට දෙනු.

21. හීන් මැඩ හඟු　කහ　තිකුලු　කහඹිල ත්ධව එනු
වග පුල්　සුදුහඳුන්　පැපිලිය　තෙමෙතල
කෙලින්ද ඇට　දුම්මැල්ල　කලාදුරු අල　දෙවිදුරු
කලං 3 බැගින් ගෙන අඹරා කිරි සතර නැලියක් එලගිතෙල් නැලි 1 ක් එක් කොට ඇඹරූ බෙහෙත් එහි කලතා කකාරා සිඳ එතෙල් වැලඳීමෙන් අශීද්වලටද හොඳය. ග්‍රහණියට මාන්දම් පතු දෙස හිතකරය.

22. තිපල්　රසකිඳ　වන් ඇපල　තිකුළු
කොහොඹ　බිත් කොහොඹ
කෂායට අනුපාන මී පැණි දමා උදේ, සවස බොන්ට දෙනු.

23. අරළු ඇට හැර ගෝ මුත්‍රයෙහි සවස දමා තබා උදය අඹරා ගෙන ඉස්ම කලතා පොවා විරේක වූ කල හෝ ඇරුණු කල හෝ කිරිබත් දෙන්න.

24. ගෝ මුත්‍රයට හෝ කිරට යසුනු දමා බොන්නට දෙන්න. ග්‍රහණි මාන්දම් නසා.

25. තිපල්　රත්නිටුල් මුල්　කලාදුරු අල　වලග සාල්
සිද්ධිගුරු　වග පුල් මුල්
සියල්ල චූර්ණ කොට යසුනු ලා පොවනු. සම භාග ගෙන මී හා ගිතෙලින් අනා ලේහ කරනු. ග්‍රහණි මාක්දම් නසා

26. කසා　යසුසු　තල　තිකුළු
ඩෙබර ඇට
සම භාග ගෙන අඹරා මීයෙන් ගුලිකොට උදේ සවස දෙන්න.

27. කුම්භ කාමලා
තිපල්　බැබිල　කොහොඹ　වැල්මී
සම භාග ගෙන අඹරා එල කිරි හතර නැලියකට කන තෙල් නැලියක් වත්කොට කකාරා තෙල් සිඳගෙන වලඳන්න.

28. රසකිඳ හෝ කොහොඹ පොතු කකාල කෂාය හෝ වෙනිවැල් කෂායට මී පැණි එක්කොට උදය පෙවිය යුතුය.

29. යසුනු　කහ　වෙනිවැල්　තිකුලු
සමව අඹරා මී පැණි එලගිතෙලින් අනා ලේහ කරනු.

30. පිත් පාණ්ඩුවට
අලු අල　දලුක් පලු　හීරැස්ස　පුහුල් මද
සමග සැලක දමා දිය දමා සතියක් මා වී මැද තබා ඉන්පසු එය පෙරා ගෙන
කලු දුරු　යහුනු　යබර　තිපල්
තිකුලු　සුදුලුණු　පසකුලු බඩු　අසමෝදගන්

කරාබු නැටි
චූර්ණ කර දමා කලු උක් පැනි දමා කකාරා අවලේහ පදමට සිද ගන්න.

31. **ඉදිමුමට**
අරළු සාරන මුල් සිද්ධිගුරු දේවදාරු
මෙයින් තුන් තුන් කලදක් ගෙන උනු දියෙන් අඹරා උනු දියෙන් කලතා පොවනු.
උදර, මන්දාග්නි, පාඩු රෝග සියළු දේ නසා.

32. මුරුවා කොල අරළු සිද්ධිගුරු
මෙයින් එක් කලත් සමාර එක් කලත් සමාර බැගින් වත් සතර සතර කලදක්
වත් ගෙන හතර අඩටවත් අට එකට වත් කකාරා දෙනු.

33. සිවිය වරා මුල් මගුල් කරඳ පොතු සයින්ධව එනු
මුරුංගා පොතු සිද්ධිගුරු එන්සාල්
මෙකී දෙය සම භාග ගෝ මූත්‍රයෙන් අඹරා පත්තු ගානු. ඉදිමුම් බසී.

34. ජයපාල ඇට එල ගොමෙන්වත් නැතහොත් ඉවුසාල් එක්ක දමා බත් පැසුනු පදමේ වත් ගෙන මැද කොලපත් ඇද දමා වේලා ඒ ජයපාල ඇට තුන් කලදයි, සියඹලා බොර, යබොර, තුන් කලදයි තල තෙල්, දළුක් කිරි අවුවේ තිබා මිදුන කල මතුපිට හැර දමා ගෝදේ හැර දමා මංචාඩි පහ බරයි, මෙකී දෙය අමු ඉඟුරු ඉස්ම වක්කොට අඹරා අවුවේ තබා නැවත ඉඟුරු ඉස්මෙන් අඹරා තිබා කොට්කා පළුවක් විවර පොල් සකුරු ඇතුලේ තබා ගිලින්ඩ දෙනු. උනු දිය උගුරක් බොනු. දස දොලොස් වරක් විරේක වේ. උනු දියෙන් විරේකයි. ඇල් දියෙන් අතපය සේදුව සිටී. නොසිටි නම් ඇල්දිය ඉහින් කතින් නා එලකිරි මෝරුවෙන් බත් දෙනු. ඉදිමුන් ගුණවේ.

35. ඉවිල්ල කොල යුෂයෙන් සකුරු දිය කොට ගානු. ඉදිමුම් බසි.

36. සියඹරා දොඩම් ඇසල එඩරු
එරබදු සාරන පතුක් බෙලි
දිවුල් නික කුඹුරු කාමරංගා
වෙල්ලංගිරිය
මින් ලැබුනු කොලත් ගෙන සැලකලා දිය දෙතුන් කලයක් වත් කොට තබා හොදට වසත්කරලා වේදු පානු. ඉදිමුන් කෙංඩර වායු සන්සිදේ.

37. තිකුළු මගුල් කරඳ සාරණ
රත්නිටුල් මුල් අරළු
මෙයින් සමසේ දොලොස් කලදක් ගෙන අට එකට කකාරා පෙරා පෙරුංකායං
සයින්ධව එනු බලල් එනු පොඩි කොට දමා බොනු. ගුල්ම ගුණවේ. ඉදිමුම්
බසී.

38. සුදුරූනු සාරන මුල් සිද්ධිගුරු
මෙයින් සතර සතර කලඳ ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. සයින්ධව ලුනු චූර්ණය දිය කර දෙනු. ගුල්ම වායු ගුණවේ.

39. එලිහි තෙල් උනු කොට සයින්ධව ලුනු කුමුක්කාලක් චූර්ණ කොට එහි කලතා දෙනු. ගුල්ම රෝග ගුනවේ.

40. තිකුළු සයින්ධව ලුනු තිප්පිලි මුල් අරළු
එත්සාල් සිවිය මුල් අසමෝදගම් සතකුප්ප
දෙවුදුරු කොල්ලන් කොල කිඩාරම් අල පෙරුම්කායම්
අඳු මුල් තලා මුල්
මෙකී දෙය සම භාග ගෙන චූර්ණ කර ගෙන තිබාගෙන තුන් කලදක් වත් සකලදක් වත් ගෙන එලහි තෙලින් බත් පිඩි තුනක් ඇතුලේ තිබා අනුභව කරනු. ඉක්බිති බත් කනු. ගුල්ම රෝග, ඇරචි, අග්නි මන්ද, උදර, කාස ශවාස රෝග සන්සිදේ.

41. දළුක් පල්ල ඇතුල සයින්ධව ලුනු ලා අඟුරු මැද තිබා පුළුස්සා අළුගෙන දියෙන්වත් එල කිරි මෝරුවෙන්වත් දෙනු. ගුල්ම අජීර්ණ උදර ගුණවේ.

42. අරළු දෙක තුනක්,කළු දුරු කලදක් රතු එලදෙනගෙ ගොමුත්‍රයෙන් අඹරා ගෝ මුත්‍ර මනා වකට විවර දිය කොට කකාරා පොවා දෙනු. එවිට කිරිපතක් දෙනු ඉදිමුන් පිත්ත පාඩු ගුණවේ.

43. අරළු තිකුළු කොල්ලන් කොල කුරුඳු පොතු
වලහ සාල් නෙල්ලි
මින් කලද කලද ගෙන තිරස්ස වාළුමුල් දහසය කලදයි දැත්ත මුල් විසි හතර කලදයි සීනි වත් කිතුල් හකුරුවත් හතලිස් අට කලදයි මෙකී දෙය චූර්ණ කොට මීපැණියෙන් අනා ගුලි කොට තුන් කලදයි උදය කා උනු දිය බොනු. ගුල්ම පිලා උදර අට්ටිලා ගුණවෙයි.

44. සිවිය අරළු දේවදාර සිද්ධිගුරු
සාරණ මුල්
අඹරා කල්ක උනු දියෙන්වත් නොහොත් මෙකී බේතින් සමසේ දොලොස් කලදක් ගෙන අට පත එකපතට කකාරා පෙරා දෙනු. ගුල්ම ඉදිමුන් ගුණවේ.

45. පිත්ත පාඩුවට බේත්
වලහ සාල් රත්තිවුල් මුල් තිපල් කලාදුරු අල
තිකුළු
මෙකී බේත් සම භාගයි මෙ හැම බරට යහුනු කිරාගෙන කබලින් බැදගෙන

ඇම බේතම චූර්ණ කොට දවසකට තුන් කලඳක් මී පැනියෙන් එළගිතෙලින් දෙනු. පිත්ත පාඩුව කාමල ඉදිමුත් ගුණවේ.

46. ලබු කොල උත අළුවෙන් තම්බා ඉස්ම ගෙන ඉවු සාලේ බතින් ලුනු මුසුකොට දෙනු.

47. තිපල් කැබෙල්ල දළු කොල
පොඩි කොට අමු කපුරු පොඩිලා පොට්ටනි බැඳ කුරුම්බා දියෙ ගල්වාලා ඇහෙහි තබනු. ඇඟ රුජා රත්හිරි ගුණවේ.

48. පිත්ත පාඩු සවින්දව ලුණු
අරළු තිප්පිලි කළු දුරු
මේවා තුං තුං කලං ගෙන යහුනු දොලොස් කලඳයි
සියඹලා වත් ඇපල කීකිරිඳිය කපු කොල
ලුණයෙන් දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා එක්කර මුට්ටියක තියා සතියක් නොසොල්වා තිබා දෙවේලේ දෙනු.
දෙහි ඇඹුල් ගම්මාළු අළු කෙහෙල් එලකිරි
පුහුල්
මේ හැම මාළුවට දෙනු. පිත්ත පාඩුවටයි.

49. කොසඹ කොල එල කිරෙන් තම්බා තන කිරෙන් උරච්චි කොට මදක් උනු ගත්වා නස්‍ය කරනු. පිත් වායු, ඉස රුජා කාස ක්‍ෂය රෝග කර්ණ රෝග හමේ ලෙඩ ගුණවේ.

50. තැඹිලි ගෙඩියේ දියයි ඔලිඳ කොල ඉස්මයි
වත් කොට පියන වශා තාලියක දියේ කශා ගෙඩිය තිබා උඩින් වශා තිබා බොනු. මෙලෙශ තුන් දවස්ක් දෙනු. පිත් පාණ්ඩු ගුණවේ.

51. පාඩු පහට බේත් වග
රිදී තුත්තං කාන්දන් නෙල්ලික්කා ගෙන්දගත්
දුරු දෙක අශමෝදගත් කරාබු වසාවාසි
සාදික්කා කොත්තමල්ලි වලහශාල් උළුවා හාල්
තිප්පිලි කටුකරෝසන යබර ත්‍රුස්ථවාළු
වැල්මී කොට්ටන් අතිවිඩයත් පෙරුත්කායත්
තිපල් තිකටුක සාරන හිරියල්
තන හාල් කලඳයි ජයපාල සරක්කු
බරට ගෙන දෙහි ඇඹුල් සියඹලා ඇඹුල්
කීකිරිඳිය තික කුඹුරු
මෙකී ලුණින් අඹරා තබා උනු දියෙන් මී පැනියෙන් එලගි තෙලෙන් දෙහි

ඇඹුලෙන් දොඩන් ඇඹුලෙන් දෙනු. එනු ඇඹුල් නොදෙනු. සතියක් දිය වක්කරනු. සතියක් කනු.

මින් ගුණවෙන ලෙඩ නම් ඉදිමුන් පිත් පාඩු, සෙම් පාඩු, වාත පාඩු, හැති කැක්කුන්, ඉලප්පු, ඇඟ දාය, උන පාඩුද, බඩේ ගෙඩිද කැසිද, කුෂ්ඨයද ඇඟ ඉශ කර කැවිල්ලද, මලබඩ, අඩශ්ශිද අත පය එලීමද මෙකී ලෙඩ ගුණවේ.

53. කලටි පදමේ සියඹලා කොලකලං හයයි
අරළු කලත් හතරයි ඉඟුරු කලං දෙකයි
මනා අට එකට සිදුවා සහිඳ එනු දමා දෙනු. පාචන වෙයි.

54. පිත්ත පාඩු, ඉදිමුන්, උන; කට්ටු මුට්ටුවට
අරළු දශයයි කොට්කං දහ අටයි බටු මුල්තුන් කලඳයි
එඩරු මුල් තුන් කලඳයි සවින්දව එනු කලං එකහමාරයි
කෝමාරිකා තුන් කලඳයි ඉඟුරු කලං එකහමාරයි
මෙකී දේ සම භාග කොටා දිය හතර-මනාවට කකාරා තුනට බෙදා තුන් උදයක් බොනු. ඇඟ ඇතුලේ දාය, රස්නෙ, රුදා, රිදුන්, කට්ටු මුට්ටුවට, පිත්ත, පාඩු, ඉදිමුන්, ගුණවේ. අත්දුටුවයි.

55. තිපල් දශමුල් රත්නෙටුල් දැත්ත අල
පලම පලම ගෙන වතුර කුරුණි හතරක් වක්කර එකක් පිට හෙලා උක් සකුරු සියක් පලමක් නොහොත් එම ගනනෙන් සියළු අවුෂද වල බරට උක් සකුරුය, මෙලෙස ගෙන ගිතෙල් දැමූ බඳුනෙක වක්කර මැටි බැඳ වී යට මාසයක් තිබා පෙරා බාජන තුල දමා මෙම රෝග බලා දෙනු.

56. පාඩුවට කශායට
කළු දුරු කලඳයි පෙරුන්කායන් කලඳයි සුදුළුනු බික් හතයි
සිද්ධිගුරු මිටයි එඩරු මුල් මිටයි බැබිල මුල් මිටයි
කොහොඹ නැටි මිටයි කරපිංච නැටි මිටයි
සිවිය මුල් මිටයි හික් නැටි මිටයි
මේවා එක් කොට අට එකට කකාරා දෙනු. වැදුලියට, නිකන් අයටද අද්දුටුවයි.

57. ඉඟුර අඹරා එල කිරෙන් කැමති සේ වලදනු.

58. තිප්පිලි මුල් ගජ තිප්පිලි රත්නෙටුල් වලහ සාල්
කෙලිඳ ඇට මිරිස් සහිඳ එනු තිපල්
කොතඹුරු ඩෙබර ඇට කළු දුරු අශමෝදගන්
මේවා පලම පලම බැගින් ත්‍රස්ථවාළු හතර පලමයි, මේ හැම සුනු කොට තල තෙල් සතර පලමක් නෙල්ලි කශාය තුන් නැලියක් සීනි පනස් පලමක් ගෙන පලමු කී බෙහෙත් මේ හැම අනා බඳගෙන ලිප තබා බඳනෙත නොඇලෙන පදමට සැන්දේ ඇලෙන පදමට බා සුරකිව තබා පමණ බලා වලඳනු. පාඩු කාමිලා අරිශස්, විසිමේහ කුෂ්ඨ, ශ්වාස, ග්‍රහනි මේ හැම ගුණවේ.

59. ග්‍රහණි කායමට කුඩු මිරිස් මුල් ඉස්ම පතයි
තිත්ත ලබු කොල ඉස්ම පතයි කැප්පෙටියා මුල් ඉස්ම පතයි ගෙන රට
කුරුඳු මුල් ඉස්ම පතයි වද කහ
අමු ඉඟුරු ගම්මිරිස්
මේවා කලං හය හය බැගින් කිරා හත් අවුරුදු ලුණු පතයි.
තිප්පිලි ත්‍රිවඟී
දෙදුරු අසමෝදගම්
පෙරුන්කායම්:
මේවා කලන් දෙක දෙක බැගින්ද කිරා දෙහි ඇඹුල් පතයි. මේවා සැලක ලා
මිරිස් වද කහ
ලිප තබා අබ ඉඟුරු
මෙකී සරක්කු අඹරා යොදා කකාරා වලල්ලක් අඩු උනාම ඉස්ම දමා කකාරා හතරට වුනම ඉනුන් වලල්ලක් අඩු උනාම දෙකට බෙදා සුඩ ජයපාල කලන් බාගයක් විරේක පංගුවට දමා අනික් පංගුව පත්තියමට දෙනු. සෙන් පාඩු, කාමලා පාඩු, හති කැක්කුන්, ගුල්ම, උදර, මහෝදර, උදර රුජා, බඩ පිපුන්, ශෝථ, මෙතෙක් ලෙඩ ගුණ වේ.

60. ඉදිමුන් පාඩුවලට
දෙහි ඇඹුල් ඉස්ම මනාවයි උක්පැනි ඉස්ම මනාවයි
ඉඟුරු ඉස්ම මනාවයි මේ හැම සැලක දමා
උලු හාල් අබ එත්සාල් ශාරණ
කරාබු වසාවාසී සාදික්කා දේවදාර
සහිඳඑනු තිප්පිලි දෙදුරු

මේ බේත් මංචාඩි පහෙ බර ගෙන සිනිඳුව අඹරා කශායට කලතා මනාවට සිඳුවා මටුල්ලකින් පෙරා කශාය දෙකට බෙදා පාන්දර විරේක පංගුවට ලමයෙකුටනන් ත්‍රස්තවාලු කලඳයි
ජයපාල ගෙඩි තුනයි
දන්න මිනිහෙකුට නම් ත්‍රස්තවාලු දෙකලඳයි
ජයපාලගෙඩි හතරයි විරේකේ පාන්දර පාන්දර හතර ශරයයි
සවස සවස පත්තියමට තුන්වරුවටයි ඉදිමුන් පාඩු ගුනවෙයි.

61. ඉදිමිච්ච ළමයින්ට
හරං කහ අමු ඉඟුරු ගැට දෙහි
මේවා ඉස්ම පත පතයි ඒා මනාවයි මුට්ටියක වක්කර යකඩයක් රත්කර දමා නිමුනාම යකඩේ අරන් දමා කඩ වැශ්ම බැඳ තිබා ඉදිමිච්ච ළමයින්ට පීරිසි බාගෙ බැගින් දෙන්න.

62. හීනටි හාල් කොටා පිටි ගෙන රටල කොටා ඉස්ම ගෙන
සාදික්කා කරාබු වසාවාසී
අඹරා කලඳ බැගින් කොටා හොඩල ගෙඩි මහතට පිට්ටු උයා එලහිතෙලින් ශතියක් දෙනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු.

63. වාදමට
කුඹුරු ඇට සුදුළූනු සිද්ධිගුරු සවින්දව

මෙකී බෙහෙත් සම බාග ගෙන අඹරා එඬරු තෙලින් අනා කුරු ඇට පමන ගුලි තුන තුන කීප දවසක් දෙනු. සියළු වාදං නසා.

64. කපු ගස බොහෝ කොට සහමුලයෙන් ගෙන කපා ශැලක ලා අට එකට කකාරා බේත් පෙරා, අරළු කශාය ද ගෙන මිරිශ්, එනු, සිද්ධිගුරු, වගපුල් දුරු, බොහෝ කොටලා කායං පිශ පුරැකිව තිබා තිරන්ත්‍රයෙන් වලදනු. මාන්දමට දිව්‍ය ඖෂටයයි.

65. දළුක් පළු කපාගෙන පොල් හයක් ගාගෙන එක්ව කොටා තම්බා මිරිකා ගෙන ඵල වරා පැහිච්ච කොල, වාත මඩක්කි කොල තික කොල, කුරුඳු කොල මේ එක එක වගයෙන් ඉශ්ම නැලි එක එක ගෙන මේ ඉස්ම නැලි එකහමාර ට කකාරා මිරිකා කැකිරි එක්ක වක්කර කකාරා පෙරුන්කායන් පලමක් දමා කල්ක ලනු ඇඹරෙන පදමට බා පෙරා ගෙන මින් කලන් බාගයක් උදය බොමින් අඟ පත අල්ලනු. මින් ගුණවෙන ලෙඩ සන්ති වායු, හිරි වායු, සැම වායු ගුණවේ.

66. තිපල්
රසකිඳ
වන් ඇපල
කුළු රැන
කොසඹ

මේ බෙහෙත් තලා කකාල කසාය මී සහිත කොට පෙවීමෙන් කාමලා පාඩු රෝග ාසා.

67. තිපල්
රත්නිටුල් මුල්
කලාඳුරු අල
වලහ සාල්
ත්‍රිකටුක

මෙතෙක් බෙහෙත් කසාය කොට සහිඳ ලුණු චූර්ණ ලා පොවනු.

68. සිහින් මැඩ හඟු
කසා
කුළු රැන
කසඹිලියා
වග පුල්
හෙල සඳුං
පැපිලිය
කෙලින්ද ඇට
දුම්මැල්ල
කලාඳුරු අල
දේවදාරු

මෙකී බෙහෙත් තුං තුංකලඳ ගෙන අඹරා කිරි සතර නැලියක් එලහිතෙල් නැලියක් වක්කොට ඇඹරූ බෙහෙත් එහි කලතා කකාරා තෙල් සිඳගෙන එතෙල් ගෙන වැලඳීමෙන් උන, මාන්දම්, ඇඟ ගඩු නැගීම්, සෝප, අරිසස් රත්පිත් මෙතෙක් රෝග නසා.

69. ගොමුත්‍රයෙහි ලූ අරළු ඇට ඇර සවස තබා උදය අඹරා ඉම්ම කලතා පොවා විරේකවූ කල, හෝ දිරුනු කල හෝ කිරිබත් දෙනු. යහපති.

70. ගො මුත්‍රයෙන් හෝ කිරෙන් හෝ යසුනු ලා තබා පොවනු.

71. යහුනු
තල
කිතුළු
ඩෙබර

මෙකී දේ සමසේ ගෙන අඹරා මීයෙන් ගුලියක් කොට අනුභව කරනු. ඉතා උග්‍ර වූ පාඩු රෝග නසා.

72. බැබිල
වැල්මී
කසා
කොසඹ
තිපල්

මෙතෙක් බෙහෙත් සම භාග ගෙන අඹරා එලකිරි සතර නැලියකට කත තෙල් නැලියක් ගෙනඑක් කොට කකාරා ගෙන තෙල් සිදගෙන වැලදුව කාමිල නසා.

73. යබර බස්මට
ගොමුත්‍ර දමා පැසෙන්ඩ ලිප තිබා
සාරණ මුල්
වෙතිවැල්
දැත්ත
සාදික්කා
තිරස්ඵවාළු
කසා
සිවිය
තිප්පිලි මුල්
තිකුළු
නෙළුන් අල
තිපල්
යහුනු
වලහ සාල්
රත් නිටුල් මුල්
කෙලින්ද ඇට
වච්චනාවි

මෙකී බෙහෙත් එකිනෙකින් තුං තුං කලද ගෙන චූර්ණ කර එහි දමා තලප පදමට පිස බුළු ගෙඩියක් පමණ ගෙන දෙනු. සියළු පාඩු රෝග ගුනවේ.

74. වලහ සාල්
තිපල්
වෙතිවැල්
රත්නිටුල් මුල්
තිකුළු

මෙකී බෙහෙත් සම භාග ගෙන චූර්ණ කර ඉන් භාගයකට බර බස්ම එක්කර ගිතෙලින් අනා දෙනු.

75. කිදිවැල් කසාය හෝ වැතිවැල් කසාය හෝ කොසඹ පොතු කකාරා ගත් කසාය හෝ මී එක්කොට උදය වලදනු. මේ නිතර ගැනීමෙන් කාමල නසාලයි.

76. යසුනු
කසා
වෙතිවැල්
කුළු රැත

මෙකී දෙ අඹරා මී හා ගිතෙල් එක්කොට අනා ලේහ කරනු. කාමිල නසා.

77. කලාදුරු අල
සිද්ධිගුරු
අරළු
රත්නිටුල් මුල්
තිප්පිලි
තිපල්
වැල්මී
වලහ සාල්

මෙකී බෙහෙත් සම භාග ගෙන චූර්ණ කර ඒ චූර්ණය බරට යකඩ බස්ම එක්කර මිත් කලදක් මී පැනියෙන් දෙනු. පාණ්ඩු කාමිල නසා.

78. ඊටම
හීරැස්ස දළු
තලප සේම

ගලින් අඹරා අරළු හකලදක් සිද්ධිගුරු කලදක් චූර්ණ කර ඊට දමා බුළු ගෙඩියක් පමණ දෙනු.

79. හාතාවාරිය මුල්
තිප්පිලි
අසමෝදගම්
අරළු
දේවදාරු
කළු දුරු
සිද්ධිගුරු
කලාදුරු අල
සුදුදුරු
කොත්තමල්ලි
කොට්ටම්
යහුනු

යබර රත්නිටුල් මුල් තිකුළු තිපල්
හිඟුරු පියලි හරංකසා වලහ සාල් සෙන්දව
මෙකී දේ සම භාග ගෙන චූර්ණ කර සීතියෙන් දෙනු.

80. වද කසා දේවදාරු කොසඹ කොල දුම්මල
මෙකී දේ සරියේ ගෙන වතින් කොටා දුම්පානු. කම්ලා රෝග නැතිවේ.

81. රසකිඳ තිපල් වෙනිවැල් කොසඹ කුරු
කසාය කකාරා මී පැනි සහිතව දෙනු.

82. ලෝහ චූර්ණ තිපල් කටුකරෝසන
මෙකී බේත් සම භාග ගෙන චූර්ණ මී හා ගිතෙල් සහිතව දෙනු.

83. නෙල්ලි සුනු තිකුළු කසා
සම භාග ගෙන චූර්ණ කර සීති මී හා දෙනු.

84. තිප්පිලි ගජ තිප්පිලි තිල මුල් කෙලින්ද ඇට
සිද්ධිගුරු සෙන්දව එනු වලහ සාල් තිපල්
කොත්තමල්ලි විලඳ අසමෝදගම් එන්සාල්
තිරස්ථවාළු

මෙකී බෙහෙත් පලම් පහ බැගින් ගෙන තල තෙල නැලියක් හකුරු පලම් දහටත් මෙකී දේ එක්කර තලප සේ අනා බුලු ගෙඩියක පමණ අනුභව කරනු.

85. ගොඩ මානෙල් මුල් කසා
පැනි දියෙන් අඹරා එදියෙන් දියකර දෙනු. නොහොත් ඉඹුල් මුල් කකාල කසායෙහි දියකර දෙනු.

86. අරළු තිරස්ථවාළු
චූර්ණකර සීති මී හා එක්ව ලේහ කරන්න. පාඬු රෝග නසා.

87. කල්ගිය යබර දෙපලමයි බදුල්ල ඇට දෙපලමයි යහුනු දෙපලමයි මේ හැම පොඩි කොට බාජනයක ලා සමානව ත් ගෙන සොඳ රහට චූර්ණ කොට ගෙන දැම්තිරිය ඉස්මෙන් සක්විටත් තෙමා වෙල් කීකිරිදිය කොල ඉස්මෙන්ද සාරණ ඉස්මෙන්ද කටු බටු ඉස්මෙන්ද තික කොල ඉස්මෙන්ද හීරැස්ස ඉස්මෙන්ද, ආඩතෝඩ ඉස්මෙන්ද කරිවිලකොල ඉස්මෙන්ද වෙන වෙන මේ චූර්ණ සත් සත් විට තෙමා අව්වේ වේලා ගෙන දෙවතිව චූර්ණ කොට තනා තියා වලහ සාල්, කසා, රත්නිටුල් මුල්, තිපල්, තිකුළු, තුං තුං කලන් ගෙන සමබරට යසුනු එක්කොට තුං තුං කලඳකින් මෙපිට ගිතෙලින් අනා ලේහ කරනු.

88. සාරණ තිකුළු තිරස්ථවාළු දැත්ත මුල්
වලඟ සාල් දේවදාරු කසා වෙනිවැල්
රත්නිටුල් මුල් තිපල් සිවිය මුල්

මෙකී දේ සමව චූර්ණ කර දෙකට බෙදා එක භාගයකට යබර බස්ම එක්කර සීනි පලමකුත් එක්තර තුං දවසක් මද ගින්නෙන් පැසවා බුළු ගෙඩි සා ගුලිකර දී කිරි, මෝරු හෝ මීයෙන් හෝ දෙනු. පාඩු රෝග, අර්සස්, ග්‍රහනි, සියළුකුෂ්ඨ, සොප, අග්නි මන්ද, බඩ රුජා, මේ හැම ගුණ වේ.

කාමල පිත්ත පාඩුවට සීනි එක්කර දෙනු.

මුත්‍රා දාහයට අමු එල කිරෙන් දෙනු. පක්ව අතීසාරයට සඳුන්, සීනි, කලාඳුරු අල, එක්ව දෙනු. අජීර්ණයට මිරිස් පොඩි එක්ව දෙනු.

කර්න රෝගයට

පැහිච්ච වරා කොල ඉස්මයට ගුලියක් දිය කොට කන වක්කරනු.

අර්සසට

ගන්ධක සුද්ධ කොට කලන් බාගයක ගුලියකුත් එක්ව පැහිච්ච කදලි ගෙඩි ඇතුලේ ලා කනු.

සර්වාංග වායුවට

එඩරු තෙල් සුදු ඇතු එක්ව දෙනු.

සර්ප විෂ

පොලඟා කෑ විස දැඩි යෙයි කියති
එරමුදු කොල පොතු එක්කර ගනිති
කහා ඇතු එක්කර ඊටම ගනිති
පොලඟා කෑවිස ඉන් දුරු කරති

වෑයා කෑ විස දැඩි යයි කියති
අටුවෙන් කොටුවෙන් මැටි ඇර ගනිති
දිව දෙ පටක් කර මැලියන් ගනිති
වෑයා කෑ විස ඉන් දුරු කරති

නයා කාපු විස දැඩියෙයි කියති
හපු කොල සහ පොතු එක්කර ගතිත්
කහ ඇනු එක්කර මලවා බදිති
නයා කාපු විස ඉන් දුරු කරති

හබරා කැවිස දැඩි යෙයි කියති
හබරල කොල අල එක්කර ගතිති
කහ ඇනු එක්කර මලවා බදිති
හබරාකෑ විස ඉන් දුරු කරති

කරවල් කෑ විස දැඩි යෙයි කියති
තරබෙබිය ගොන් කැකිරිය ගතිති
කහ ඇනු එක්කර මලවා බදිති
කරවල් කෑ විස ඉන් දුරු. කරති

දිවි මකුළු විස දැඩි යෙයි කියති
දිවි පහුරුත් ගොන් කැකිරිත් ගතිති
මකුල් කොල ද පොතු කහ ඇනු බදිති
දිවි මකුළු විස ඉන් දුරු කරති

පලා බරිත් විස දැඩි යෙයි කියති
කසා මීටි ගොල් මැ පළු ගතිති
කහ ඇනු එක්කර මලවා බදිති
පලාබරිත් විස ඉන් දුරු කරති

සීකනල් විස දැඩියෙයි කියති
ආසේ තරු මුදේ මඩ ගතිති
දෙහි ඇඹුළුක් එක්කර ගතිති
සිකනල් විස ඉන් ඉන් දුර කරති

තෙලිස්සා කෑ විස දැඩියෙයි කියති
දෙහි කොල පොතු එක්කර ගතිති
කහ ඇනු එක්කර මලවා බදිති
තෙලිස්සා කෑ විස ඉන් දුරු කරති

මෙ ලෙස දැන ගත්තේ
ශුරු ඇදුරති අතේ
දල ලකුනුද දැනේ
දැන විශ බාගත්තේ

ඊට බැඳි බෙත් හැල්ල

තඩ විතඩ වියතේ අතේ අතේ සාමිතේ මත් මොකද කරන්නේ දෙන මිල
කෙසේ මෙ දෙන මිල දාසද මේ
රාජගුරු ඇමැතිතේ තිලෝ ගුරු මුදලිතේ නුවරඑළියා ගෙතේ විදූ උලත්වා
දැතේ මෙලෙස දැන ගත්තේ
දල ලකුණු දත්තේ දස ඇත මාත්තුවෙහි ය පත උපද්දත්තේ රාජගුරු
මුදලිනාංදිවි කඳුරු ගහේ පොත්ත සිද ගත්තේ
තිලෝගුරු මුදලි නාං බෝ ගහෙ පොතුද නුවර එළියා නාං කපු ගහෙ කොල
ද ගත්තේ
විදි උලත්තුවා නාං බුලත් පාලා දළුයි

මෙකී හතර වගේ අමු කහත් ලුනුත් එක්ක කොටා දෙහි ඇඹලෙං වත් දොඩං ඇඹුලෙන්වත් කපු කොල ඉස්ම බුලත් පාලා කොල ඉස්මෙන්වත් අඹරා ඉස ගල්ලනු. ඇඟ මුළුල්ලේ ගල්ලනු. පොලොන් විසටයි, නයි විසටයි, හැම සර්ප විසටයි.

කුඩා සෙනරත් තත් වැල් රුක්අත්තන වැලයි කොලයි
මහ සෙනරත් තත් ගස් රුක්අත්තන පොතුයි
විජය කොන් මුදලිතත් සියඹලා ගහෙ සිබිලි
දෙහි ඇඹුලෙන්වත් දොඩත් ඇඹුලෙන්වත් අඹරා
එම ඇඹුලෙන් දිය කර පොවනු.
ඉස සිට දෙපතුලට ගල්ලනු.
පොලොන් විස බසීනයි විස බසී, සියළු විස බසී.
සමසක් පිපෙන මල
සමසක් පර නොවෙන මල ගිය පත එවන මල මමත් සඳහන් කලෙමි එමල
මාවත් වලලේ මලමාවත්
තත් තෙපු ගහේ මල්

දළු කොල ගෙණ අමු කහ දමා කොටා එම ගහේ දඬු ගෙන රියත් පමන රියනට කැබිලි කපා එඩරුකොලෙන් වසා මදු වැලෙන් වෙලා උන අළුවෙන් තම්බා ඉස්ම මිරිකා එම බෙහෙතට වක්කර තිබුටු පමන ගුලිකර පවන වියලා තබා ගුලියක් ගෙන නර මුත්‍රවෙන්වත් එල මුත්‍රවෙන්වත් ළැනු දිය රෙන්වත් දිය කර පොවනු. නයි විස බසී, පොලොන් විස බසී.

ඉහලට යන දළුව මුල නැති කියනතේ ගැඩවලි පස් කැටෙයි. කියන්නේ සුදින් යොදා ගන්නවයි කිව්වේ ලිප මැදින් පිපි අළු ගන්නවායි මොටුන් ඉස්ම තත් පොල් කිරි ගන්නවායි මෙ තුන් වගේ නර මුත්‍රාවෙන් දිය කර බලෙන් පැසවා සර්වාංගේ ගල්ලනු. නයි විස, පොලොන් විස බසී. සියලු සර්ප විස බසී. මෙකීවා දොඩන් ඇඹුලෙන්වත් දෙහි ඇඹුලෙන්වත් ළැනු දියරෙන්වත් පැසවා ඇඟ මුළුල්ලේ ගල්ලනු. සර්ප විස බැඳි විස බසී. දයෙයි.

නැවට ගිය අත්තේ අය තුන්ඩලා නෙලා ගත්තේ කියන්නේ බුස්සරණ ගහේ

දළුයි, පොතුයි, එකතාම බලා ගන්නේ කිවුවොතින් එම ගහේ සුදු මළුයි ගන්නේ රතු මළුයි ගන්නේ එ ලෙල්ලත් ගන්නේ ගස අගින් ගන්නේ කිව්වේ.
කොට දිඹුලා ගහේ දළුයි මේ බේත් පස් වගේ එකට කොටාලා අමු කහ ඉස්මෙන්වත් එනු දියෙන්වත්
ඉඟුරු ඉස්මෙන්වත් තන කිරෙන්වත් අනා ඉස්ම මිරිකා පොවනු. බැඳි විස සියලු විස මුත්‍රාවටත් හිතයි. යහපති.

එම බේත්, කොල, පොතු, දළු, මල්, කහ එනු ලා කොටා තවා අවත්තනු. සර්ප විසට ඉදිමුනට ද බසී.

සර්ප විෂ ඉදිමුන්

බටු තැල් කොල, මුල්, දඬු, දිය සෙවෙල් එනු කැටි පතක්
මේවා තුන් වගේ එක්කර කහ එනු දමා කොටා මලවා අවත්තනු. සර්ප ඉදිමුන් බසී.

නයි විසට

තුඹ කරවිල අලය දෙහි ඇඹුලෙන් ගලගා පැසවා ගානු.

නයා පොලඟාට සියළු සර්ප විසට අඳුන්

ඉගිනි ඇට
රත් හඳුන්
නා ඇට
එරමුදු ඇට
කුඹුරු ඇට
කොට්ට පොල්
දෙහි ඇට
දොඩින් ඇට
නාරං ඇට
තත්නාරං ඇට
යකිනාරං ඇට
ඉඟුරු
මිරිස්
සුදු ළූනු
අරළු
බුළු
තෙල්ලි

මෙකී දෙ ගෙන පාලා කොල සස්සොද කොල පුපුල කොල මෙකී කොල ඉස්මවක්කර අඹරා බේත් හඳුන් තනා තියනු.

ඇල් දියෙන්ද, පොල් කිරෙන්ද පොල් තෙලෙන් ද, එනු දියෙන්ද, බොද කර ගා පිස දමනු.
සියළු සර්පයින් කෑ විට පිස දැමුවොත් එවෙලෙම විස බසී.

මිරිස් ඇටයක් විවර හිඟුරුපට ඉස්මෙන් දෙහි ඇඹුලෙන්ද, එනු දියෙන්ද පොවනු. සෙලෙස්මා කැපෙයි උගුරු මග ඇරයි. සියළු සර්ප විස ඇරෙයි.

මීට
පස් පැහිරි කොල යකිනාරන් කොල කොටා යුෂ ගෙන තන හාලෙන් කැඳ පිස දෙනු. බඩ ගසාන යෙයි. බඩෙ නොයෙක් සර්ප විස බසී.

ඕනනමො එයිලවෙලි එලිගේ කයිලවැල් කෙලියේ මුතුරාජ වෙල් එලියේ එසඳ එ කෙලියේ සිටිනා මල් එල්ලෝලි ගෙ අට කොන අස්ටාබරාදේ කොටා අඟු අඟුල් කනුවෙ යක් ලේ පපටලේ පට දහ උන් පොත්තිරසේ සහ සරන සීලේ රකිති දෙවියො මා දෙවේලේ.

ඕන්නමෝ තකරිය මකරිය කාලිය කාමරාක්ෂි ය
යම් දූතිය එන්නක් කන්ඩියක් කියනත ධූමල් ටික්කිය ජහිරෙති ජහිරෙජඃ

මේ මන්ත්‍රය දෙක තුං විඩයක් කියා බා පතේ අඟුල් කනුවෙ එලි පත්තේ දෙතුන් පාර නව පාරක් කොටා ගෙට වදිනු.
පස් පාටින් බත් පිඩක් අබා ගොටුවකට ගෙන පාන් තිරක් අවුල්ලා ආතුරයට ඉස වටත් අත පාරනු.

ඕන්නමෝ බලත්නත් එලියේ මුතුරාජ වෙල් එලියේ යකින්නිය මේබත ගන්නේ මේ ලෙඩ දුරු කරන්නේ යකිනිගත් ඉම පැන යන්නේ මෙසේ කියා වැටෙන් පිටි මගට ගොස් පුබහක් පිට තියනු.

ඕන්නමෝ ඉස් මුදුනේ දැය ඉයනත් කරති විදානත් රුතී සිති මෙ කියති දියෙන් දියෙන් ඈන්ද සේ ඉරු සේ අරිති ඉස් මුදුනේ විනසිංද කපති.

මේ මන්තරෙ කිය කියා ඉස සිට දෙපතුලට විස කපනු.

ඕන්නමො අප බුදු රජානන් වහන්සේ මහාමායා දේවින් බඩේ පිලිසිඳ වෙසග මැදි පොයලත් කුජ දින විසා නැකතින් අළුයං වෙලෙහි මහ බඩු දොනට බිහිවූ සිධාර්ථ කුමාර උතුමානන් අනින් අසුසාර දහස්, පස්දාස් පංසියයක් සර්පයො කැවත් තෝ නොදැන දෂ්ට කලෙ නං මම දැන විස බැන්නත් යෙහි තට විස සර්ප විස නැතියඃ

කැබිලිත්තට තුන් විටක් මතුරා ලිප යට දමනු. දෙවනුව දොරට බැසලා

ඔන්නමෝ මෙ දෙසේ සිට ඒ දේසේ සත් මුදෙන් එ දෙසේ මහා බෝදි රුස් වඩලා වේරංවං සුබසෙක් ඇති අසූ සාර දහස් පන්දාහස් පන්සියයක් සර්පයෝ ඇති ඉට කෙසේද කියා දෙවියෝ විචාල සේක රහතුන් කෙලවර ඉන්නේ සිවුරු පොටෙන් සිහි කර පිස දැමූ ආඥාවෙන් ආනුභාවෙන් සර්පවිස නැඃ

ඔන්නමෙ පසේනී පසේනි බුදුන් පසේනී මන්ද සියත් විස පසේනී දළුව මුල නැති ගැඩවිලි කැටේ මන්ත්‍රයයි. මේ මන්ත්‍රය සත් විටක්වත් තුන් විටක්වත් මතුර පිස දමනු. පස් කැටෙං විස බසී

ඔන්නමො ඕං සොහොන්වලට ඉදුරුමානෙ
ඇහු මල් ගෙන ඇනු සහා සිසී මෙ සා නොවා

සිසිනවයද ගන්නේ නව නැබිලියද ගන්නේ
නෂ්ටබෙත් දැන ගන්නේ සොත් නැති මෝත් නැ
අදුනන්තොත් ගම නැති පදුනන්තොත් ගම නැති රදෙල්ගම නැති
ගම් කැදැ කයන්තේ යන්තෝ හෝ බයන්තේ යායානාහා
යදිහාරේ වතියායා නහාරෙ වතිසයිර දිය කෙලියේ මුතුරාජ
වෙල් එලියේ නැලිනා තුරේ බට ඉරි දෙය යං මිතුරෙ මාත්
ඒ මේ මේසේ මුද සභා මාවි වපුරති යකුන් ලා කොල මඩවති
පිදු සෙ රූභාලාවලා දමති මේ ගෙයි කුනු කා වියෝ ගෙට වී
අදින්තේ මොල දකියමෝ දධ කී සඳ ගෝබ ගාන්තේ දෙන්තේ
ඇතුං දැක ඒ දෙසේ යන්තේ දියේ වැත්තේ දිය පිට දරණ ලන්තේ

ජලෙ වැසෙන්නේ ජල පරුපත ගන්නේ පැල දොර වැසෙන්නේ එළුවාද ගන්නේ කළුවා අලද ගන්නේ මෙ තුන හරියට ගන්නේ මුල් විස බා ගන්නේ රතෙන් ඒකක් ගන්නේ
සුදින් එකක් ගන්නේ නෂ්ට බේත් දැන ගන්නේ උඩ තියරෙ විචාරා යටි තියරෙ විචාරා මේ ගෙයි කිලි විචාරා විසයට අදාල විසේ වං මං තැන විචාරා රුක් අත්තන දඩුරාසේ
බටු කරවිල බටු බසේ මුල් කරවිල එක බෙතේ පොලොන් විසේ යයි දෙසේ කිරි වැල් කිරි අඟුන වැල්ද හාතාරිය ඒකාවේරිය මුලෙන් දැවිමි.

ඕ විරිස දෙවුව වැන්නේ කඩුපුල් නර ලොව වැන්නේ නා රුක් සෙන් දැවු මී තෙල් කරවල් මල් කරවල් කුනුකරවල් කුනු මී කරවල් රූන පොලාත්
අළු පොලොන් තිත් පොලොන් නිදි පොලොන් මහා පොලොන් කුඩා පොලොන් ගෝ මුව නිදි ගෝ මුව ගොන මරුවා මෙකී නොකී සර්පයින්ගේ ඉයටි කඩා ඉ යටි දැවිමි ත නත් දල කඩා දල දැහින්නත් අසන්ඩාලයා නො දැන දස්ට කලෙන් නත් මම දැන විස බැන්නත් අන්ද විස මන්ද විස දූවන විස පතින විස සලා සළු විස සාන්කා විසගැට විස තිමිරි විස අතුන් බැදි විස නෙයියාඩන් විස මා අතින් මාගේ ගුරුන් අතින් ආඥාවෙන් විස ගොස් අහස් වැන්නේ විස ගොස් මුහුදු වැන්නේ විස ගොස් මකර කටෙ දිය කබලක් ගෙන නායක බලේ ලවා බාසිනා කලෙමි අළුක ලෙමි අළු දුවිලි කලෙන් යෙහි නට විස නැතිය:

සස්සොද
තුඹ කරබ
එළවරා
රුකෙන් ගසා බැමි
කැන්වේරිය
එරමුදු
උරුකන්තොටිය
කැරකිර
පසුරු

ඉරමුසු
සුළුනයි
බිත් තැඹුරු
හාතාවේරිය
මුඩ මහනා
පුරුදා
රුක් අත්තන
රත්වේරිය

දැත්ත
මානයි
එල බිතැඹුරු
ඒකාවේරිය
පළුකන්වේරිය
දිය ලබු
ගම්මාලුය
තුන් බෝ අත්තන
කරවේරිය

පනා පොතු
රනවරා
එල ශාබෝ
මේකා වේරිය කලු
අක්මැල්ල
උරුවතිය
මහතුගකටුපිල
යගොජාවි දිවි
කස්තුරංචාරිය

සුළු තයිවේරිය
මඩතලි
කදුරු
මාතයි වේරිය
බොතලි
කාමරංගා
යකුබේරිය
ඉවිල්ල
තියහලා
යකුහස්ස
කපුරුමිල්ල
ඇසල

රුකෙත් ගසා බැමී දිවි රත

දිවි තෙල්
සිද්ධිගුරු
ගසෙන් බැමි
හණ කහ
රත් හඳුන්
මී තෙල්
එල තික
දෙවදුරු
වද කහ
එල හඳුන්
තල තෙල්
පිල
සුදුදුරු
අරළු
කොට්ට පොල්
මැතික්වැන්න
කළු දුරු
තෙල්ලි

මේ ගස බැමි සඟැටක් අවිසඳ අඹරා විෂාමි තකරිය මකරිය කාලිය කාල රාක්ෂ නීය මේ කියන යක්ෂනියන් හතර දෙනා වහන්සේ ගේ ආඥාවෙන් ආනුභාවෙන් දෙවි අතයෙන් බහීවා බුදුන් අතින් බහිවා ගුරුන් අතින් බහිවා මා ක අතින් බහිවා විස හහිවා එයින්තට විසනැතියඃ

"ඔන්නමෝ සත් ;සාද සුළුනයි පතය පුපුල බීන් පුපුල්

ගැට තුඹ
තික
දැවිමි පෙර දැඩියා
ඉඹුල් මල්
ඉරිය
තුන්බෝ අත්තන
එල කලාදුරු
දොතුළු
රුස්සෙන් දැමි කැප්පිටියා
දේවදාර
එල කාමරංගා
ගම්මාළු
තැඹිලි
පුස්ශත්ත මල් එල
රුස්සේන්
සල්මල්
එල ඔලිඳ
ගල් කැප්පියා

ගින්තෙ දුමර කරේ පසුරසිය බලා රුස්සෙන් දැවිමි සබරෙක් දර පලයි සබරෙක් ගිනි කරෙයි යබරෙක් අළු කරෙයි සම්විතිසරයන් මුනග්‍රිබල්ල ආබෙ ජනයන් නුගයෙක් ඇති නාකා දියෙන් මහ බෝ ගසේත් ඇති ගිනි ගසේ උඩ බැලින්නත් උඩ දාංචි බිම බැලින්නත් බිම දාංචි ස්වාසු දහසක් අනන්තා සහයා සහපාලයාය ගලිකපාලයාය අසන්ඩාලයාය තො නොදැන දෂ්ට කොලෙන් නත් මම දැන විස බැන්නත් අන්ද විස මන්ද විස දුවන විස පයින විස ඇට පිට නහර පිට සන්දි පිට කුලල් පිට මස් පිට ලේ පිට නො ශැංගි නොවලකින්නේ කැ මුක යෙන් කැ දිවයෙන් පොවට උමං සිදි ගත සිඩි මන්ත්‍ර ප්‍රදාන යෙස්වාඃ

ඕන්නමෝ ශැල්ලයක් බැමිනියක් එ රට
එ දෙසේ සිට මෙරට මෙ දෙසේට කුමන දෙයක් ගෙනාවෙදැයි තෙල තෝ ගෙනියන පෙට්ටියේ කුමක් දැයිය කියා ඇසුසේක නර ලොවට විස බිජුවටයක් ගෙනියඥායි කිවුවා නයි දැක දලදුනි පොලහුන් දැක ගිනි කෙලි සෙවු සජීයින් ඔක්කොම ගෙන්නවාය කබලක් තනවා හැන්දක් තනවාය මොලෙන් කොටාය ශැන්දෙන් සැදිගාය කුලෙන් පොලා ශැට තුඹක් උඩ බුදුන් සිහාවෙ පත් බලා පොත් බලා බැළු බැළු දිස්ටියෙන් දෂ්ට කල මුයෙන් එයින් තට විය නැතියඃ

ඕන් නමෝ අප නමො රුසියානත් ගෙදරක් ඇත එ
රුසියානත් ගෙදර අර ඇලි ඉළුක් පදුරක් ඇත එ
ඇලි ඉළුක් පදුරෙ වෙසෙන පොලගෙක් ඇත

ඒ පොලහා ගේ දරනේ නාහ කල් කදක් සහා මහත
ඇත මා තුග පත්සේ පිත් ඇති මදටිය ඇට සහා ඇස් ඇත ඔලිද
ඇට සහා වත්තා දලද ඇත ආ බල පොලහා තෝ
කැතැත් දතිත් උත් කැත් අතිං ගිය තැත් දතං ආ තැත් දතිත්
තැ විස තොකැ විස සලා සළුවිස ශාංකා විස ඇට විස බැට විස දාවල්
ඉරුගේ අතින් රැ සඳුගෙ අතින් රැ අතිත් තා අතික් මා අතිත් තා කැවෙ තලී
ගුරුලායි සිදිගුරු මත්‍ර ප්‍රදානයේ ස්වාහා විස පොල වට දෙස්වාහා

ඔත්තමෝ කුතු තෙලිස්සා මල් තෙලිස්සා ගැට
රැත තෙලිස්සා රැත කලප්පුවා දැති ගොමුවා
යත් කුරුප්පුවෙන් එත්ද විස නැතියඃ
විස බහු විස පොලවට දේ ස්වාහා

ඕත්තමෝ උදාගි පර්වතේ සිට වත්තගි
පර්තට බලා වඩින නාග ලොව ඕත්තා වූ
නාග රාජයා ගේ ඉස මොල කබල ගසාකා ගරුඩයඃ

ගරුඩිය ගුරුබේ බඩ ශලෙන් එයින්තට විස නැතියඃ
සියළු විසට මතුරනු. විස බසී.

ඕත්තමෝ දොබි දොවෙ කප්පුසා බාගනෙ කායේ තෙරිය ගෙනැති විශෙ මෙනාරින්‍ය ගෙනැති විශෙ උණට පුතා නාගරාජයා යෙ එයින් තට විශ නැතියඃ නයා කාපු විශට මතුරනු විශ බසි.

ඔත්තමෝ උදා ශ්‍රි පර්තේ හිට අවරග්‍රිය පර්තොට බලා වඩිනට නාග රාජයා ගේ ඉස මොල කබල ගශා කැ ගරුඩිය ගරුඩය ගුරුහා හඩා ශලෙන් එයින් තට විස නැති මහ පොලවට බැශ්ශා විශ එතනයි මෙතනයි නැති බොලන් නැතියඃ
මේ මන්තරෙන් තුන් විටක් අතට මතර ආතුරයට අල්ලෙං ගසනු. විශ බසී.

ඔත්තමෝ නාග ලොව නාග රජ්ජුරුවො අප බුදුරජාතං වහන්සේට දැකුන් තියන්ඩ ගෙනා බෙහෙත් මුල් තුන් පාටින් පිස හැරියෙමි ශරප විශ එතනයි මෙ තනයි නැතියඃ බේත් උපන් තැන මන්ත්‍රයයි.

ඕත්තමෝ සත් මුදක් ඇත සත් මුදිං
එ දෙශෙ කිරි මුදක් ඇති කිරිමුද මැද්දේ
රංවං දා ගොඩැල්ලේ වැඩ ඉන්න ඊස්වර දෙවියන්නේ
තීර සේ මුදුනෙ ජටාවෙ තෝ දෂ්ට කොලෙ
කිසියං ශරපයෙන් කැවත් ශපී විශ එතනයි මෙතන නැතියඃ

ඊස්වර දැහැනෙයයි සියළු විසට මතුරනු. විස බසී. මුරුන්ගා අතු ගෙන ඉස සිට දෙපතුලට මතුර පිස දමනු.

ඕන්නමෝ සදිව්‍ය ලොකේ තරුකාමන්ඩ ලෙ තරුකාරාජයා
ගේ අතෙ පයේ තෝ දෂ්ට කොලේ ඇම ලොක
සර්පයෝ කැවත් සර්ප විස එතනයි මෙතන නැතියඃ
තරුකා දැහැනෙයයි

කොහොඹ අතු ගෙන ඉසසේ සිට මතුර කෑ මුකෙට
පිස මතුරනු. විශ බසී. සියළු විස බසී.

ඕන්නමෝ කනයාන හරෙ කන විසත හරෙ
අප්ජප්ජ හරෙ ගුරුඩප්ජ හරෙ ජහ විස ජහරෙජඃ ගුරුන්ඩ දැහැනේ සියළු සර්ප විශට මතුරනු. විස බසී.

ඕන්නමෝ සත් මුදක් ඇත එ මුදෙන් එ දෙශෙ කිරි මුදෙක් ඇත කිරි මුදෙ මැද්දේ
රංවං දු ගොඩැල්ලෙ එ රාවිතාවිගේ නව රාත්‍රිරිපාතේ මිනි ඔටුන්නේ තෝ
දෂ්ට කලෙ සරප විශ එතනයි මෙතන නැතියඃ
ගුරුළු රාජ මන්ත්‍රයයි
හැම විශට මතුරනු විශ බසි.

ඕන්නමෝ ශත් මුදෙන් එ දෙසේ කිරි මුකදන්
ඇත කිරි මුද මැද්දෙ රංවං දු ගොඩැල්ලෙක්
ඇත රංවං දු ගොඩැල්ලෙ බද්දාකාලි කියන
දෙවතාවී කියන අයගේ නව රාත්‍ර පාතේ
මිනි ඔටුන්නේ තෝ දෂ්ට කලෙනං මං දැන විශ
බැනං අන්ද විශ මන්ද විශ දුවකන විශ
පතිත විශ ශලාශළු විශ ශාන්කා විශ
අනුන් බැදි විහ අසු සාර දහශක් සර්පයින්ගේ
අනින් ශර්ප විශ නැතිය දෙවතා දැහැනේ.

ඕන්නමෝ ශෝතේත්‍ර තෙරුං වහන්ශේට
අප බුදුරජානං වහංශෙ දෙවා වදාරපු කුඩ මිටෙ
තෝ දෂ්ට කොලෙමි. විශ නැති විශ
බශ්ව බශ්වා එස්වාහ
කුඩ මිට දැහැනෙයි

ඕන්නමෝ ලෝක ප්‍රසිද්ධ වූ ලොවට පහල
වූ අප බුදුරජානන් වහන්සෙ ගේ දාතු දාබෙ
රං කරඬුවෙ තො දස්ට කල්ලේ ඇම ලොක
ශර්පයො කැවත් ශරප විහ එතනයි මෙතන නැතිය
රං කරඬු දැහැනේයි

ඕන්නමෝ ගරුඩූං මරුඩායගරුඩං කුඩවාරාය තිත්තේ තිලිත්තේ තෙ
මුල් වස විශ කාස්මීර මුත්තේ එයින් තට විශ
නැතියෙහි යෙස්වාහා
ගරුඩ දැහැනෙයි

මෙත්තර පලමු ශේමයි
ඕං විශ කන්ධ තල කන්ධතිල් කන්ධ අමරතේ යෙස්වාහා
පැන් මතුර පොවනු. තවත් නම කියා බොනු විස බසී.

ඕන්නමෝ අබිස්ව වඥහං මේ මන්ත්‍රය ගමන් යන කොට
පයට මතුර යනු නොකත් සපීයෝ

ඕන්නමෝ තකාරිය මකාරිය තාලිය කාලරක්‍ෂතීය
යමිය යම දුතිය විත්තක්කන්ධිය කීකඩුමල් වික්කිය
ජහිරෙ ජහිරෙජඃ යකිනි හැල්ලයි.

ඕන්නමෝ කාලය කාමරාක්කාලිය ජගතිය
රුප්පා ජාවිය අටකිරිය ජහත්මො රෝදුක්
විචාරන්නොය උඩ ලීයෙ ඉ දමා පය පෙවූ
තං ගැසූ යක් සෙනග සක්වල ගලෙග
සිටි ගැසූ පට ජඩූ රුජං බුරුත්තැලි තැලි
මුවං මශ් කර දර මිට ගෙතෙං තං දම්මං
සරතෙං කඩු වමවාගෙන ශගං ශරතෙං
හීමාලාන එදයි මෙගෙට ජය බුමල්ලා
මෙ දෙක ගෙට යන විට බා තට අත ගනු
සිහි කරනු.

සියලු විසට

වැල් රුක්අත්තන සහ මුලින් ගෙන රුක් අත්තන කොල පොතු සියඹලා කොල, පොතු, කහ එනු ලා කොටා ඉස්ම මිරිකා කහ ඉස්මෙන් වත් දෙහි ඇඹුලෙන්වත් පොවනු. එල මුත්‍රාවෙන්වත් නර මුත්‍රාවෙන්වත් කලතා පැසවා ඇඟ මුළුල්ලේ ගල්ලනු එම රොඩු පොට්ටනි බැඳ තවනු. සියළු විසටයි තයාට පොලගාට.

ලේ ගසාන යෑමට

කරවිල වැල් සහා මුලින් ගෙන කොටා ඉස්ම මිරිකා අමු කහ ඉස්මෙන් කලතා පොවනු. ලේ ගසාන යෙයි.

ඉදිමනට

බට තැල් කොල කපු කොල කහ එැනු ලා කොටා ඉස්ම මිරිකා පැසවා ඉදිමුතේ ගල්ලනු.

පොලහාටයි.

එම රොඩු මලවා අවත්තනු. පොට්ටනි බැඳ තවනු. පොලහාටයි

ලේ ගසාන යෙයි

කොට දිඹුලා ගහේ කොල, පොතු ගුරුල් ගහේ කොල පොතු කහ එනු ලා කොටා ඉස්ම මිරිකා දෙහි ඇඹුලෙන් වත් මුරුන්ගා පොතු ඉස්මෙන්වත් ඉඟුරු ඉස්මෙන් වත් කලතා පොවනු. ලේ ගසානයෙයි.උනු දියෙරෙන් කලතා පොවනු. දිය තිබාසෙ හිටි.

සියළුසජී විසට

දිවි කදුරු ගසේ කොල, පොතු   බෝ ගහේ කොල, පොතු හපු ගහේ කොල පොතු දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා පොවනු.

සාතාවාරිය   සත්ඃ සෘද   ඉරමුසු

මෙතුන් වගේ සහ මුලින් ගෙන කහ එනු ලා කොටා ඉස්ම මිරිකා පොල් කිරෙන් කලතා පොවනු. ඇඟ ගල්ලනු. රෝඩු මලවා තවනු. සියළු සජී විසටයි.බැල තන සහ මුලින් ගෙන පෙනෙල කොලයි කහා දමා කොටා ඉස්ම ගෙන පොල් කිරෙන් ඇඟ ගල්ලනු. උණු දියෙරෙන් පොවනු. සියළු සජී විසටයි.

කුනකටුවාටයි

ගැරෙඩිදුල් වැලේ කොලයි   යකිනාරං කොලයි කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු. කුනකටුවාටයි.

සියළු සජී විශට

දෙහි ගහේ කොල පොතු කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

ඵලා බරියාට

හැකිරිල්ල කොල පොතු   පුපුල කොල පොතු
මිරිස් කොල   කහ එනුලා
කොටා මලවා බදිනු.

කරවලාට

කුඩු මිරිස් වැලේ කොලයි පොතුයි කරපිංච කොල පොතු කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

කොංඩා පෙරලීමට

කොංඩා පෙරලෙනවාට බෙහෙතට තුන් බෝ අත්තන කොල, පොතු, කහ දමා කොටා ඉස්ම ගෙන ලිප මැදින් උනු පස් ගෙන මෙකී බෙහෙතට දිය කර පොල් කිරිත් වක්කර එකට කලත්තා ඇඟ ගල්ලනු. එනු දියෙන් කලතා පොවනු. සියළු සර්ප විසටයි.

දිවි මකුළුවාට

මකුනුවැන්න සහ මුලින් මකුල් ගහෙ කොලයි පොතුයි කහ එනු කොටා මලවා බදිනු.

අන්ජනත් බෙහෙත් කියනු ලැබෙයි.

එරමුදු දළුවයි   මදුරු කොලයි   බුලත්පාලා කොලයි
කහ මිරිස්
අබරාපු ගලෙ වට සුරා කුඩු ගෙන
ගංමිරිස්   සුදුළූනු   ඉඟුරු   සුදුදුරු
කළුදුරු   මී මුරුවට   බටුකරයි ඇටයි
අඹරා පුස්වැලේ ඉස්මයි, දෙහි ඇඹුලෙන් කලතා නස්න කරනු. අංජනමට යහපති.

දෙහි කොල පොතු   පළබංවේරිය
කුඩු මිරිස් වැලේ කොලයි පොතුයි
දොඩං පතා කොල පොතු මෙකී දේ ශම බාග ගෙන කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු. සියළු මුල් විසටයි.

පලා බරියාට

තොල බෝ අලෙ කහ එනු ලා කොටා උනු අළුවෙන් උයා බදිනු.

එඩරු ගහේ පොතු වැල් බැබිල සහ මුලින් ගෙන වැල් රුක් අත්තන කොල හා කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු. පලා බරියාටයි. කුනකටුවාටත් හිතයි.

කපු කොල කන්පලා කොල බුජ්සරණ කොල පොතු
මේවා කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

බට තැල් කොල වැල් කැප්පෙටියා කොල පොතු මිරිස් කොල
කහ එනු
ලා කොටා මලවා බදිනු. කුනකටුවටයි.

පොලහාටයි

තොටිල්ල ගහෙ කොල පොතු කහ එනු
ලා කොටා මලවා බදිනු.

වරකා ගහෙ පොලොස් පිට කුඩු ගා දමා කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

වන්දායන බෙහෙනයි

පෙරුන්කායං හික් ගහෙ මුල් පොතු ඉරිවේරිය මුල්
ශැවැන්දන මුල් සතකුප්ප රුක්ගහෙ මුල්
මෙකී බෙහෙත් සම බාග ගෙන දියෙන් අඹරා නස්න කරනු. කෑ මුකේ ගානු. ඇශෙ ගානු. පොවනු. දස අට වර්ගයක් දුරු වෙයි සියළු සර්ප විස බසී.

සස්සඳ මුල් කෙහෙල් මුල් සුළුනයි මුල් මා නයි මුල්
බෝදි ඇට සුදු කටරොඩු මුල් තික මුල්
කුර මුල්
මේ බෙහෙත් ගෙන දියෙං අඹරා කෑ මුකේ අදිනු. විස බසී.

අංජනන් බෙහෙත් ගුලියයි

වැල් අගුණ මුල් කොසඹ මුල් අත්තන මුල් කරඳ මුල්
සීනුක් මුල් ඇත් අඩිය මුල් නියහලා මුල් වරා මුල්

පිල මුල්

මෙකී මුල් සම්බාග ගෙන ගෝ මුත්‍රයෙන් අඹරා ගුලිකොට පවන වියලා තබා දියෙන් ගල ගා ඇස දෙනු. සියළු විසටයි.

සිරස්සපාරු මුල්	සහිඳ ලුණු	යවකාර ලුණු	පිවස ලුණු
බලල් ලුණු	ගොත් කැකිරි මුල්	මුදුලුණු	දැන්ත මුල්
තිප්පිලි	ඉඟුරු	මිරිස්	පාට කහ
වෙනිවැල්	වැල් මදට		

මෙකී බෙහෙත් සම බාග ගෙන අඹරා මී පැණියෙන් කලතා පොවනු. නස්න කරනු. ඇඟ ගානු. කැ මුවත් ගානු. සියළු විස වයි

තන බත් උයා බඳිනු

සියළු මුල් විසටයි

වල්මියන කොල ගොල් පාතුරුවත් තත්වා බඳිනු. සියළු සපී විසටයි

කොට තිඹුලා ගෙහෙ කොල පොතු තන ලුණු ලා කොටා මලවා බඳිනු. තයාවටයි.

සස්සඳ මුල් ගල ගා කැ මුකේ ගානු. සියළු විසටයි

තුඹ කරවිල අලෙ පොල් කිරෙන් ගලගා නස්න කරනු. සියළු සපී විසටයි.

තුර මුල් උදුරා කොටා මිරිකා තන හාලෙන් කැඳ දෙනු. සියළු විසටයි.

කුප්පමේනිය මුල් දිවි කදුරු මුල් බප්පා ඉරට ගිය රුක් අත්තන මුල් මුද්‍රාප්පැනින් අඹරා ගුලි කර තබා පෙවන වේලා මුද්‍රාප්පැනින් නස්න කරනු. කැ මුකෙ ගානු. හැම විසටයි

කරවලාට

ඉද්ද කොල පොතු   කැප්පිටියා කොල පොතු
කරපිංච කොල පොතු

මෙකී දෙ මුද්‍රා පැනින් අඹරා ගුලි කොට පෙවන වේලා මුද්‍රා පැනින් නස්න කරනු. කැ මුකෙ ගානු

පොලගාට

පොලගා කැ මුකේ මුරුංගා පොත්ත ගලගා ගානු. විස බසී.
දෙල් පොත්ත කොටා බඳිනු

ඉදිමුනටයි

රත්නිවුල් මුල්   බැබිල මුල්
කොටා මිරිකා කෑ මුකෙ ගානු. බඳිනු. ඉදිමුන තැන බඳිනු.

සේපාලිකා පුබුළු මුද්‍රාපැතිත් අඹරා ගානු. ඉදිමුනටයි. හැම විසටයි.

නස්න කරන බේත

බෝ මුල්   දී කිරි   හැකිල්ල මුල්   රුක් අත්තන මුල්
කැලනිය මුල්
කොටා දොඩන් ඇඹුලෙන් ගා අදිනු. හැම විසටයි.

ගජ කුඹු තොයෙක් විසට නස්න කරනු.

දිවි කදුරු පොත්ත කොටා බඳිනු. හැම විසටයි.

විශ මූර්වජාවට

වග පුල්   ජටා මාන්ස   සුදු හඳුන්   මානෙල් අල
වල් මිරිස්
මෙකී බේත් සම බාග ගෙන සුනු කොට ඇස ලනු. විස මුර්තා අය නැගිටිත්.

කරල් ශැබො ඇට මාරා ඇට   සවින්ද එනු
සම බාග ගෙන අඹරාන ඇල් දියෙන් නස්න කරනු. නයි විසටයි.

කුකුරුමාන් ඇට   දිය මිත්ත
සමසේ ගෙන සිතිඳු කොට අඹරා විස මුර්තා අය ගේ ඇශ ගානු. විශ බසී.

වල් තුඹ අලේ එල මුත්‍රයේ වෙල්කාඩියෙන් අඹරා පෙරා නස්න කරනු. විශ බසී.

හික් මීයෙකු මල තැතිත් ගෙන   එනු දෙහි ඇට   අත්තන ඇට
ජයපාල ඇට   මිරිස් ඇට   සිද්ධිගුරු   බුලත් මල්
මෙකී දෙ සම හාග ගෙන මියියෑ කටින් බේත් බඩ පුරා කවනු. දුමෙ තියනු තුං දවසක් වෙලා ඇරගෙන රුක් අත්තන කිරෙං මියියා අඹරා ගුලි කර දෙහි ඇඹුලෙන් නස්න කරනු.

කෑ මුකේ ගානු. හැම විසට යහපති.

මගුල් මාරා ඇට පොතු කොල මල් සම බාග ගෙන ගෝ මුත්‍රයෙන් අඹරා ගුලි කොට ගෝ මුත්‍රවෙන් ගලගා කෑ මුකේ ගානු. සියළු විස නසයි.

සවින්ධ ඇනු පාට කහා මී පැනි එල ගිතෙල්

සම බාගගෙන පොවනු. සජී විස නසයි. ආඩි ගුරුන්නාන්සේගේ වෙදකමයි.

බුලත්
බුළු
එල බින්තඹුරු වැල්
සේන්දිරික්කං
පොල් කුඩු පලා
ගිරිතිල්ල
අරළු
මුඩ මහන
වැටකොළු
කටු අන්දර
බෝ
කේසර බැබිල
කපු
බලිදොඩු
එල මුත්‍ර
දඹ පොතු
දොඩං

කපුකොල
යක්බේරිය
අමු කහ
බුත්සරණ
වැල්පෙනෙල
ගුරුල
කොල්ලං
රත්මල්
කටුකැලිය
පොල් කුඩු පලා
කැට කලා
අඳු කොල
ගොන් කැකිරි කොල
කැකුන
බෝ පොතු
කීඩාරං

කුඩු මිරිස් කොල
ඉරමුසු
කීකිරිඳිය
ඇනු කැට
පිල
මා එඩරු
කුප්පමේනිය
මුරුංගා
ගංමිරිස්
ජයපාල
එරමුදු
කළු හබරල
කුඹුරු කොල
මුඩ මහන
වහ තැල් කොල
කරවිල කොල

ඉඟුරු
හල්බෙබිය
තුඩ වැඩියා
පාවට්ටා
උදුපියලි කොල
නෙල්ලි
සස්සඳ
හොඳ මිරිස්
එ්ඩරු ගස්
කිතුල්
වැල් රුක්අත්තන
බුලත්
මගුල් කරඳ
එක් බුලත්
වැල් කසඹිලියා
බක් මී
පුහුල් කොල

නායට පොලහාට තන හාල් දමා කැඳ තනා දෙනු.

හීන් එඩරු යක්බේරිය මෙ දෙ අතේ ගා ගෙන නයි අල්ලනු කෙලින් නොකත් ඉරිය අවතාරෙන් පිස දමනු. ඉරිදාටයි සඳුදාට චන්ද්‍ර අවතාරෙන් පිස දමනු. අඟහරුවාදාට පල රස වෘක්ෂෙන් පිස දමනු. බදාදාට මහා පැවෘක්ෂං පිස දමනු. සිකුරාදාට කළුවර වෘක්ෂෙන් පිස දමනු. සෙනසුරාදා මහ බෙහෙත් මුලෙන් පිස දමනු.

පෙනෙල වැල දිවි කදුරු මදු

මේ පද විපරං කර සොයා ගත්තේ සිහියෙන් වෙදකන් කරනු. අවුසද නිගන්ඩුවයි

ඉරිදා හිමි	අනන්තයා
දෙදල සමාරකින්	කයා
දකුනත කෑ කල	විසයා
සිටි ඟැට පැය සරන	නයා

ඕං ජය ජය අත්තෙස්වහඃ

සඳුදා උගෙ දවස්
දකුනත හිමි වමට
දෙදල පුරා තුඩින්
අසූ පැයක් දතට

හිමි
නැමී
කමී
නැමී

ඕං ජය ජය අන්තේස්වහඃ

අගහරුවා
තුන් දලකින්
දකුනේ කැ කල
පනස පැයක්

කුටකයා
දකුනතයා
විගසා
උකුලතයා

ඕං ජය ජය තර්කුටකේස්වාඃ

බදාදාට
දෙදල පුරා
වමකැ තම් පැමිනි
හතලිත් පැය තිබෙයි

සංකපාල
තුඩින් ලීල
කාල
ලීල

ඕං ජය ජය සංකපාලෙස්වඃ

ගුරුදා හිමි කුඩා
තුන් දලකින් දකුන
දකුනත විස දැවී
සිටි විසි පැය ගිලෙ

පත්ම
කත්ම
ගත්ම
පැවැත්ම

ඕං ජය ජය පත්මේස්වඃ

කිවි දින මහ
සතර දලින් කයි එ
පවතින ලෙස වමයි
අනු පැයක් ගිලෙයි

පත්මයාට
දාට
ඌට
ඌට

ඕං ජය ජය මහ පත්මේස්වඃ

සෙනසුරු මහ
එක සමාර දලකි
වම කැ කල විසයි
දස පැය ගිය තොයත්

ගුලිකයාට
ඌට
ඌට
ඌට

ඕං ජය ජය ගුලිකේස්වඃ

සත් දිනේට නස්නය

ඉරිදා කැවොත් යමෙකුට දත්තේ
ඉරමුසු ඒකාවේරිය ගත්තේ
දැරි තර මුත්‍රෙත් නස්‍ය කරත්තේ
ඉරිදා නස්‍යය දතු මෙලෙසි ත්තේ

සඳුදා දවසට නස්‍ය ය නියමයි
මුදු සස්සඳ තුඹ කරවිල මුල්ම යි
යෙදු දා දෙසි ඇඹුලෙන් කර ගත්තයි
සඳුදා නස්‍යය රුසියා කීවයි

අඟහරු දිනයේ තිඹ මුල් සමගින්
මඟ නැරම තුඹ කරිවිල බැබිලෙන්
දඟ තොව දෙසි මුල් ගෙණ සමකර මින්
අඟහරු දින මේ නස්‍යය කර දැන්

බදාදාට යලි දුනි කිවූ නස්‍යොක
බදාද ගෙන පොල් පලාද විගසක
වෙදාද දෙසිඹුල් ගනිමින් නොවසැ ක
බදාදාට විස සපුත් නස්‍ය යක

ගුරු දින සපුත් විසයට එම දැකලා
ගරු කොට පරු මුල් ඇරගණ තුමුලා
දරුව එ දෙසි ඇඹලෙත් අඹ රාලා
ගුරු දින නස්‍යය කිවි රුසි දැකලා

කිවි දින විස සපු යමකුට කැවොත්
බැබිල කෙසර මුල් මහ රට තෝරත්
ඇවිද ගෙනත් දෙසිඹුල් එක්කර ගත්
කිවි දින විස මේ නස්‍යොත් බැස යත්

සත් වත්නට වත් සෙනසුරු දවසට
ගත් කොට දිඹුලා ඉඟුරුත් එක්කොට
ගත් එම යුසයෙත් නස්‍යය කළ විට
සෙත් දෙත් හැම විස බැස ආතුරු හට

සත් දවයසේ විය නස්‍යය කීවා
ගත්ත මේ අවුසද බොරු නැත කීවා
සත් දවසට රුසි සත් දෙන කීවා
අත් දුටු සත් තිස්‍යය උගනීවා

අනු පූට්ටුවට හකු කැවිල්ල

බෙහෙත් පොවන්නට බැරි උනු විගසට
එක් දෙසිඹුළුත් මිරිකුළු ඉඟුරට
ගත් යුස ගෙන දෙසවන වක්කර කුට
එක් පැයකින් එම යුස හැර ඉවතට

මූන මල්ද එනුවරණද පොතු ගෙන
මිරිකුළු පොතු කොටමින් පොට්ටනි යෙණ
වත්ධුව තම්බා හතු දෙක තව මිණ
විගසින් කට ඇරි බේත් පෙවෙයි දැණ

සියළු වසට කැඳ

දෙමට මුලක් ඇර ගන්නේ
උළුවා කැඳ පිස ගන්නේ
විගසට ගිතෙලින් දෙන්නේ
විස නැත සපුන් කැ වුන්නේ

සියළු සපීයන් කැවා දැකලා
ඉදිබඩ කැඳ දුන්නොත් විස දුර ලා
අමුවෙන් කන්නට දුනහොත් කප ලා
දැන ගත් විස යයි සිය ගත හැර ලා

ගරුඩ රාජ තයිලේ

තෝ්‍ර මදුරු බෙලි මුල් ඇර ගන්නේ
ඉකිරි කරඳ දෙසි මුල් ඇර ගන්නේ
කුඹුරුද තික බින්නැඹුරුද ගන්නේ
වරා මුල් ද තුඹ මුල් ඇර ගන්නේ

හීන් දදත් මහ දද ඇර ගන්නේ
සාරණ ඇත් තුත්තිරි ඇර ගන්නේ
ඇවරිය හා කළුවා ඇර ගන්නේ
හරං කහ ද හොඳ කහ ඇර ගන්නේ

කොටා මෙ යුස සතරක් ඇර ගන්නේ
නෙරළු කිරිත් මී තෙල් ඇර ගන්නේ
කකාරමින් මද ගිනි කර පන්නේ
මීට අබින් දුරු දෙක ඇර ගන්නේ

රස දිය තෙරි විස තුත්ථං ගත්තේ
පුස්කර හිරියල් තිප්පිලි ගත්තේ
මෙකී සරක්කුත් කුඩු කර ගත්තේ
කුඩු කරමින් තෙල පිටට දමත්තේ

දොඩත් දරිති ගින්දර කර ගත්තේ
රංචත් පාටට පදම බලත්තේ
ඉටි පදමට කල්කය බා පත්තේ
ගරුඩරාජ් තෛලය දැන ගත්තේ

ඇග ඉස බදිමින් කඳට පො වත්තේ
නස්නය කර අංජනං ල වත්තේ
සත්තට කී තෛලේ දැන ගත්තේ
සියළු විසට අත් දුටුව බොල ත්තේ

සියළු විසට අංජනත් ලවත්තේ
අංජන කැට තුත්ථං ඇර ගත්තේ
දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ඇර ගත්තේ
විදුරඹයෙන් අංජනං ලවත්තේ

දූතයයි

සජී විදි මල දඬු සිහින් දඬුමල තුල දනුවා
කියා ඔහු බානක් මෙ පිට බැඳ අහුඉනුවා
පය බිම තියන කොට දිගු කරව නුවා
නපුරුයි ඉබස් මෙ ලකුණුද දුටුවා

ලියියක් වැලක් ලී එමුඩක සිදුරයෙ ක
බානක් වැලක් දමමින් ඔහුගෙ උරයෙ ක
දෙපයින් දැකිනුත් බිම සාරයි නොයෙ ක
නසිති මල මීනී සැබැයයි කී නොය ක

සොහොත් පෙනෙල්ලක් දැතම ගෙනේ නු
කිළුටු වතක් ඉසවට බැම්මයි බල නු
මෙවෙනි ලකුනු ඇතුවම ආවොත් සොය නු
නසිති මෙතුන් පැය ඇතුලතමයි කිය නු

පය පටලා සිටියෝතින් විස බැන්දා දැන ගත්තේ
මිට මොලවා සිටියෝතින් විස බැන්දා දැන ගත්තේ
කකුලක් ඇද කර සිටියොත් විස බැන්දා දැන ගත්තේ
වත පෙරවා ගෙන සිටියොත් විස බැන්දා දැන ගත්තේ

වරලසෙ එන කොට ගවසමින් බැද එන්තේ
උතුරු දෙසේ සිටමයි පවසමින් තේ
වමේ පයින් සිට වල සාරන්තේ
එසේ දුටොත් දෙපැයින් පන යන්තේ

උදුරා පයින් තන තෙලමින් සිටින තැන
උදුරා ඇහිල්ලෙං වල සාරයි එතැන
ඇදුරා දුටු තෙක් මේ ලකුනු දැන කියන
ඇදුරා කයි තියතයි පැමිණි කාලෙන

හුළු අවුලා ආවොත් විස බැන්දා දැන ගන්තේ
අඩා වැලප වැන්දොත් විස බැන්දා දැන ගන්තේ
හිස් අතකින් ආවොත් පමා නැතුව ගුන වෙන්තේ
ගිති පෙතෙල්ලක් ගෙන ආවොත් සොහොන් තේ

විස ගෝර සර්පය කාපි බොලන්තේ
එන ලකුනින් ගුරුවරුනි කියන්තේ
වමතින් ඔහු ගේ උදර කසන්තේ
තිරසාරයි කරවලා කියන්තේ

බිලිදෙක් කැටුවම හතිකට එන්තේ
ඇවිදින් කැටුවම අඩා වැටෙන්තේ
අනේ ගුරුනි මම කෙසෙ ද කියන්තේ
රැවු දෙන නයි විස මයි දැන ගන්තේ

ලකුනු බලා සොද ලෙසට කියන්තේ
දකුනු අතින් උගෙ ලැමද කසන්තේ
නැගෙන දෙසේ සිට ලා පවසන්තේ
ලකුනු දෙසේ පොලගාය කියන්තේ

වැලමිට කසමින් ම කියන්තේ
දෙපය ගසා සිට ගෙනම කියන්තේ
අදික ගාය ගුරුවරුනි කියන්තේ
ගත් කුනු මියියායි කියන්තේ

නිසරුවන්සේ ඇස් නො පියන්තේ
මුකුළු සිනා සී පිට ද කසන්තේ
ලකුනු බලා සොද ලෙසට කියන්තේ
එවෙනි ලකුනු තෙලිස්සා දැන ගන්තේ

දන ඉස පොලගා වැල මිටි   තෙලිස්සකි
කරවිල් උරහිස මාවිල් සබ   රලකි
මුල බ්ලා රැවූ දෙන නාග   විසයෙකි
අල්ල මකුළු දස ගිලි රත් වැ   විසකි

කරද ද මී පොතු එක් කර   ගත්තේ
ඔලිද උඳුපියලියද කර මුරුවට   ගත්තේ
එකට කොටා ඔහු හට දීපත්   තේ
පැනි රස නැත් තයි විස දැන   ගත්තේ

තිත්ත රස පොලඟාය   කියත්තේ
කුනු රස නං කරවලා   කියත්තේ
ඇඹු රසනං පොලගාය   කියත්තේ
කසට රස කුනු මියියා දැන   ගත්තේ

ඕන්නමෝ සම්‍ය සම්බුදු මැතියන් වහන්තේ එ දෙසේ සිට මෙ දෙසේට වඩිනා ගමනේදි එරං සිවුරු පොටෙත් වසා ගෙන ඉස්සර සදහසක් පස්සේ සදහසක් පිරිවරා ගෙන දැලේ දෙ දහසක් පිරිවරා ගෙන මුදේ නැව් නැගි බැසගෙන පව තූර්‍ය නාදයෙන් මේ දෙසට වැඩමොවා මොකදැයි ගෙනාවේදැයි කියා ශල කල ෂේක. එවිට විස කුබ්බ නම් ගසක් ගෙනාවෙමි යි කියා ශල කල ෂේක් ඉට ඉරිසිවරයො ගුරුවරයො මුනිවරයො තුං දෙනෙක් විසින් පැන් පොකුනු තුන කලබවා ගත එරං පුටුව ගෙන්නවා වැඩ ඉද ගත රං පුටුවෙ පය තියා ගත රිදි කෙංඩියෙන් පැන් ගෙන්නවා රත් කෙංඩිකාවෙත් පැන් වඩ විසකුඹ නත් ගසක් බෝධි මඩලෙ වැවූසෙක එක් දවසට එක් පෙති විය දෙ දවසට දෙපෙති විය තුන් දවසට තුන් පෙති විය සතර දවසට සතර පෙති විය පස් දවසටපස් පෙති විය සදවසට සපෙති විය සත් දවසට සත් පෙති විය අට දවසට අට පෙති විය නව දවසට නව පෙති විය දස දවසට අතු විහිද ගියේය විස කුමන ආනුභාවවෙදැයි කියන්නාවූ ගස මුල පස් දෙබර විසේ මුල් පොලොන් විෂේ කදනාග විසේ පොතු හැපිනි විසේ අතු මාවිල් සබර විසේ නැටි තෙලිසක් විසේ කොල පලා බරි විසේ රෙනු රත් වැවිසේ ගෙඩි ලේ මැඩිලි විසේ තුඩු දිය මකුළු විසේ ගොබ ගරුඩවිසේ මත් ගොබ තලාගරුඩවිස බැමී තුඩු තලා දිය මකුළු විස බැමි රෙනු තලා රත් වැ විස බැමි මල් තලා කරවල් විස බැමි කොල තලා පලාබරි විස බැමි පොතු තලා හැපිනී විස බැමි කද නාග විස බැමි මුල් තලා පොලොන් විස බැමි පස් තලා දෙබර විසි බැමි අසංඩාල ය තෝ නොදැන දෂ්ට කොලෙ නත් මම දැක විස බැමි අන්දා විස මන්දා විස කැ විස ගැට විස තිබිරි විස දුවන විස පනින විස නෛයාඩං විෂ කැ විෂ නොකැ විෂ සාන්කා විෂ අනුන් බැදි විස ඇට නහර පිට කුලල් පිට නො සැංගි නොවැළකි කැ මුකයෙන් පොලවට පලයන් සිඩි මත් දප්පඩාණයේ හී ඒස්වා හාඃ විස කුම්බ නං ගහේ මන්ත්‍රයයි සියළු සර්ප විසට මතුරනු ඉස සිට දෙ පතුලට මතුර පිස දමනු. විස බසී.

ඔන්නමෝ එකර සිට මෙකරට වැඩි රංතුලෙක් ඇති මෙකර රං කුලෙට මැද්දෙ තිලෝගුරු ගසෙක් ඇති ඒ ගසේ නම දන්නා කෙනෙක් ඇති දල දුන්නු දල බිදුනි නෙත දුන්නු නෙත් බිඳුනි විස දැන විස බිදුනි එ ගස දළු කැ වෙ නොකැවෙ එගස මල් කැවෙ නොකැවෙ එ ගස ගෙඩි කැවෙ නො කැවෙ එ ගසේ කොල කැවේ නො කැවේ එ ගස නැටි කැවේ නොකැවේ එ ගස පත්‍ර කැවේ නො කැවේ එ ගස කද කැවේ නොකැවේ එගස මුල් කැවේ නොකැවේ එ ගස මුල පස් කැවේ නො කැවේය තෝ නො දැන මෙතට විස නැතිය තෝ නැගිට පල මෙසේ සැම විසට මතුරනු. විස බානු.

ඔන්නමෝ තිරස විස ගරුඩාය මුත විස විෂ විෂ්ණුය කර විස මොනරාය ලෙයි විස ඇටි කුකුලාය බද විස රත් වැයාය බඩ විස ඌරාය කලවා විස ඇලි ගැරඩියාය දෙ කෙඩෙවිස ඇලි මුගටියාය දෙපතුල් විස රත් වැයාය තෝ නත් විස සපී විස නැතියඃ

ඕන්නමෝ තිරස විස ගරුඩාන අතින් බැමි මුත විස විස්නු අතින් බැමි කර විස මොනරා අතින් බැමි ලෙයි විස ඇලි මුගටියා අතින් බැමි බැද විස රත්වැයාය අතින් බැමි බසී විස උරයා අතින් බැමි දෙ කලවා විස රංවං ගරුඩා අතින් බැමි දෙකෙංඩ විස ඇලි මුගටියා අතින් බැමි පල්ලේ විස ගරුඩා අතින් බැමි තෝ නොදැන දෂ්ට කොලෙ නත් මම දැන විස බැමි තට ඒ සපී විස නැතියඃ හැම විසට මතුරනු. විස බසී.

ඕන්නමෝ සිඩ පත්තිනි ලොව පහලව අප බුදුරජානං වහන්නේ ගේ ආඥවෙන් ආනුභාවෙන් බොල් පොලවෙන් නාග ලොවට පැස එස්වහඃ

ඕන්නමෝ සිඩපත්තිනි ලොවට පහල උ අපගේ බුදුරජානස් වහන්නේ ගේ ආඥාවෙන් ආනුභාවෙන් සිඩ පත්තිනි දෙවියන්ගේ ආනුභාවයෙන් සපී විස මහා පොලවට බැස මහා පොලොවෙන් බොල් පොලවට බැස නාග ලොවෙන් අලුදුවීලි කොලේමී විස-බැනන් අඥ විස මඥ විස දුවන විස පනින විස සාංකා විස අනුන් බැදි නෙයියාඩං විස ඇට පිට අට නහර පිට නහර කුලල් පිට නොශැංගී නොවැලකී කැ මුකයෙන් පොලවට පලයන් සිඩිමංදප්ප්‍රධානයේ එස්වඃ

ඕන්නමෝ සත් මුදෙන් එ දෙශෙන් මහ මුද මැද්දේ රං වං දු ගොඩැල්ලේ මහා බෝධි මංඩලේ රුවන් පළු ගසක් ඇති ඒ පළු ගසේ දළු කැවෙමල් කැවෙ ඒ ගසේ ගෙඩි කැවෙ එ ගසේ නැටි කැවෙ ඒ ගසේ අතු කැවේ එ ගසේ කද කැවේ එ ගසේ පොතු කැවෙ ඒ ගසේ මුල් කැවෙ අසංඩාලයා තෝ නොදැන දෂ්ට කොලෙ නම් මම දැන විස බැමි කැ මුකයෙන් පොලවට පලයං සිඩි සිඩි එස්වහඃ

සියළු සපී විසට මතුරනු. විස බසී. මේ මන්ත්‍රවලට මතුරන විට මුරුංගා අතුවත් දෙහි අතුවත් මතුරන විට ඇර ගන ඉස සිට මතුරනු. විස බසි.

ඕන් නමෝ ශ්‍රී ශ්‍රී නමෝ එස්වහ!
ගමන් යන කොට දෙපයට මතුරා යනු සපීයෝ නොකක්

හරකුංට

ඕන්නමෝ සත්ත සාගරෙ ශැසිමී සත්ත සාගරෙ ගැලිමී බුදුන් අතින් බට ඉර බැසලා පොලවට බැසපත් දෙස්වා පොලවට එස්වහ්.

මීට නස්නයට

රුක් අත්තන පොතු
අබ
කළුදුරු
බටු කරල්
සුදු එනු

මිරිස් ඇට මේවා අඹරා පුස්වැල් පට ඉස්ම මුත්‍රා දියෙන් කලාන්දු කර නාසේට වක්කර පිබිනු මුවෙන් බේතට මතුරනු. හරකාටයි.

සර්ප විස බසී යහපති.

දඩක දැහැනේ

ඕන්නමෝ විස අහිස පුළුලැති වෙස මුනි අගන්ත මුනි මහා මුනි ජය මුනි තපස්ස මුනි කල මුනි සර්පසර්ප මුනි තුමුනි නීලකඩ මුනි අසත්සානි සර්ප්ප භය සර්ප්ප විස හරංතුශයෙමින් තට සර්ප විශ නැති පොඃ

මේ මන්ත්‍රය කළුකීරිය ලියියට දොලොස් වරක් මතුරා සර්පා කැවා කියන්ඩ ආ දූතයාට පාරක් ගසනු. කැ මිනිසා නැගිටින් විස බසී දූතයා විස වේගෙන් පෙරලෙයි. ආය එකකුට ගැසුවොත් එකා පෙරලෙයි. මොහු නැගිටින් මෙසේ තව දෙනෙකුට ගසනු. විෂ මාරු වෙයි මාරු කොරංඩ තව දෙනෙකුට ගසනු මාරුවෙයි මාරු කොරංඩ බිමට ගසනු ශැම්ම නැගිටින් දඩක දැහැනයයි.

ඕන්නමෝ ගරුඩා ගරුඩා මීමා විකාලි වර වරං අත්මා ආතයි කට සර්ප විස නැති කොයිඩඃ කනට වැටුනු අයට දොලොස් අවුරුද්දකට නොකත් දොලොස් අවුරුදු දැහැනයයි ඕන්නමෝ මා මුකුළු සම්මුපංමෝගයෙං ගුරුළු සංබුත දිවි මකුළු විශ නැතියඃ දිවි මකුළුවාට යි මතුරනු විස බසී.

නොයෙක් සර්පයින්ට දුම් බේතයි.

කළු දුරු
මදුරු දළු
ලාකඩ
කිඹුල් පහර
පුපුල මුල්
සුදුදුරු
කදුරු පොතු
ඌරු පහර
කුකුල් පාර
මිරිස් මුල්
දේවදාර
යකුවනස්ස
මුගිටි පාහර
මුරුංගා මුල්
කුඩු මිරිස් මුල්
ඉඟුරු දළු
විස දුවිලියා කොල
සස්සොද මුල්

මෙකී දේ එල දියෙන් අඹරා සෙවන වියලා තබා දොරට පටන් ගෙයි හතර මුල්ලේ දුන් ගසනු.
බැදුන් වෙළුත් මායත් නැති කෙරෙයි. මෙ ගැමට ම සහා සියළු සර්ප්ප විසටද විපිරීතට ද නසයි. සියළු සර්ප විසට දුමයි.

දුන් පන්දුව

ඉඟුරු
මිරිස්
වද කහ
හරං කහ
කැකුන මොල
බිම් දුම්මල
කොහොල්ලෑ
සුදුළූනු
මී අං කුඩු
ඇත් බෙටි
ඉතන කුරු
පස් පැහිරි කොල
ඇත් දත් කුඩු
මුව අත් කුඩු
ගෝන අත් කුඩු
ජයපාල ඇට
මූණ මල් ඇට
නයි සැව
කොබෙහා
බමුරුවට
අබ

මෙකී දෙ එක හරියට ගෙන කොටා දුන්හත් ෂුදුවට අකුලා මී තෙලෙන් තෙමා පත්තු කර තිවා කැ මුකේට දුන් අරිනු. සියළු සර්ප විසටයි. අත්දුටුයි.

සියළු විස වනයට තෙලයි

මදුරු කොල
මරි තොංඩු කොල
කුප්පමේනියා කොල
බැබිල කොල
එරබදු පොතු
රුක්අත්තන පොතු
වරාපොතු. මෙකී දේ එක හරියට ගෙන කොටා මිරිකා පොල් කිරි වක්කර ලිප තියා මීට සරක්කු, පුස්කර, සුදුලුණු, සුදුදුරු, සාදික්කා මේවා සිනිදු කර අඹරා තෙලට යොද කකාරා පොල් තෙල් පදමට සිඳ පෙරා තබා තෙල වනවලට ගානු උණුදියෙන් සෝදනු.

ඕං නමෝ ආ සර්ප්ප සර්ප්පධෙරනමඃ
පයට මතුර යනු සර්පයෝ නොකත්.

ඕං නමෝ අප බුදුරජානන් වහන්නේ මහා මයා දේවින් වහන්සේගේ බඩේ පිළිසිඳ සල් උයනේ බිහිවුනු සිද්ධාර්ථ කුමාර ඉනෙන් අතින් අසූසාර දාස් පන්දාස් පන්සියයක් සරපයෝ දෂ්ට කොලත් ඒ අතින් සරප විස එතනයි මෙතනැයි නැ හඃ

බුදුන් උපන් තැන් දැහැනයි මේ දැහැනේ කැ බිලිත්තට තුං වරක් මතුර ලිපට දමාලා දොරට බැහැලා කියන්න ආ දූතයා ගේ අත අල්ලා මතුරා තුං පාරක් අතට ගසනු. එතන සරප විස බසී.

ඔන්නම් දේශේ සිට මේ දේශේ සත් මුද්දේ මේ දේසේ මැද්ද මන්ඩලේ ජය ශ්‍රී මා බෝධින් වහන්සේගේ රන් කඳ තුනක් බෙදුනි. ඒ රන් තුනේ නො දෂ්ට කොලේ සරප විස එතනයි මෙතන නැති හඃ සරප විස බසී.

ඕත්තමෝ මේ දේශේ සිට ඒ දේසේ මහ බෝධි වෘක්ෂ වත්ඩලේ මෙ රත්වන සුඹසෙක් ඇති ඒ රත්වන් සුලූශෙ අසූ සාර දාස් පත්සියයක සර්පයෝ උපන්නා ඇති ඊට කෙසේදැයි කියා දෙවියො විචාල සේක රහතුන් කෙලක් බුදු වර ඉන්තේ සිවුරු පොටවල් ඔක්කොම සිහි කර පිස දැමූ ආනුභාවෙන් ආඥාවෙන් සරප විස එතනයි මෙ තන තෑඃ

සියළු සරපයෝ උපං තැන දැහැනයයි. සියළු සර්පයෝ කැවට මතුර පිස දමනු විස බසී.

ඕත්තමෝ ඒව සෝමිත්ත තෙරුත්තාංශේට අප බුදුරජානන් වහන්ශේ ගෙං දෙවා වදාරාපු කුඩ මිටෙ තො දෂ්ට කොලෙ හැම ලෝකේ සර්ප යෝ කැවත් ශරප විස එතනයි. මේ තන නැතයඃ සෝමිත්ත තෙරුත්තාන්සේ ගේ කුඩේ දැහැනයයි.

ඕං නමෝ සෝමිත්ත තෙරුත් නාංශේ ගෙ පලා පැලවුනු ගිනි හපු ගහේ බලනා අතට ගිය මුලෙයි තො දෂ්ට කොලේ ඇම සර්ප විස එතනයි මෙතන නැතයඃ හපු ගහේ මන්ත්‍රයයි.

ඕත් නමෝ පශේනි පස් පශේනි පසේ බුදුන් වැඩ සිට ගන පසේනි රහත් සත් කෙලක් වැඩ සිට ගෙන පසේනි පස් පසේ බුදුං මං දන්නා තිශේනි ඉස සිට නො සිටම දන්නා තිශේනි ඉස සිට නොසිටම බැශි යං විස පසේනි. අග මුල ගැඩවිලි කැටෙ දැහැනයයි මේ දැහැන සත් විටවත් තුං විඩක් වත් කියා මතුර පිස දමනු විස බසි.
අග මුල ගැඩවිලි කැටෙ දැහැනයයි මේ දැහැන සත් විටවත් තුං විඩක් වත් කියා මතුරා පිස දමනු විස බසී.

ඕත්තමෝ අප සම්මා සම්බුදු මැතියන් වහන්සේ ඒ දේශේ සිට මේ දේශෙට වඩිනා ගමනේ දී ගෙනාවේ මොකද යි කියා විචාල සේක විසකුඹ නං ගහක් ගෙනා සේක රත් පුටුවෙ වැඩ හිටි රිදි පුටුවෙ පයතියා රිදි කෙන්ඩි කාවෙන් දිය ඇද රත් කෙන්ඩිකාවෙන් දිය වඩා අඹරා පත්ත ක්බාම සාමසාවුද මැද්දේ පිට පැල දෝර මැවූ ශේක පස් දෙබර විශේ මුල් පොලොන් විශේකදනාග විශේකර බඩ ශැපිනි විශේ කොල පලාබරි විශේ මුල් කරවල් විශේ ගෙඹි මැඩිලි විශේ ගොඹ දූවි මකුළු විශේ ගොබ තලා දිවි මකළු විස බැමි ගෙඹි තලා මැඩලි විස බැමි මල් තලා කරවල් විස බැමි කොල තලා පලබරි විස බැමි නැටි තලා තෙලිසක් විස බැමි අතුලතා මාපිල් හබරල විස බැමි කර බඩ තලා තෙලිසක් විස බැමි අතු තලා තෙලිසක් විස බැමි අතුලතා මාපිල් හබරල විස බැමි කර බඩ තලා තෙලිසක් විස බැමිඅතු තලා මා පිල් හබරල විස බැමි කර බඩතලා ශැපිනි විස බැමි කඳ තලා නාග විස බැමි මුල් තලා පොලොන් වස බැමි පස් තලා දෙබර විස බැමි අසන්ඩාලයා තො නොදැන දෂ්ට කොල තන් මත් දැන විස බැන්නත් අන්ද විස මන්ද විස දුවන විස පතින විස සලාසළු විස අනුන් බැඳි විස ගැට විස තෙබිරි විස නෙයියාඩන් විස මා අතින් මාගේ ගුරුන් අතින් අන් දෙමවුපිය දෙදෙනා අතින් සතර

වරත් දෙවියන් අතින් විස ගොස් අහස වැන්නේ පස ගොස් මුහුද වැන්නේ විය විස ගොස් මකර කටෙ ලවා කබලක් ගෙන්නා යක බලේලා අළු දූවිලි කොලෙන් යහිං කට විස නැති ගුරුප්පදෙස්වාහඃ

විස කුඩ නං ගහෙ මන්ත්‍රයය. සියළු සර්ප විසට මතුර පිස දමනු.

ඕන්නමෝ ඒ රට සිට මෙරට නැඩි මෙරට රන් කුලේ මැද රුවක් ගැට තුනෙක් ඇත රුවන් ගැම තුනට මැද තිලෝගුරු ගසක් ඇත තිලෝ ගුරු ගහේ නැත කඳන් සතක් සත් කොනට විමිද ගිය නැතේ දී සර්ලයො සත් දෙනෙක් දලදාන්ත්‍රුද ලබ්දාතිව් සදාන්ත්‍රුවිසබ්දාති ඒ ගසද ඒ කැවේ ඒ ගසේ මල් කැවේ ගස ගෙඩි කැවේ ඒ ගස කොල කැවේ එ ගස නැටි කැවේ ඒ ගස අතු කැවේ ඒ ගස කඳ කැවේ ඒ ගස පොතු කැවේ ඒ ගස මුල් කැවේ එයින් තට නැති යම් ඒ විසේ තෝ නැගිට පල මේසේ මේ මන්තරය මතුරාලා අතුල් පාරක් ගසා විස බස්සනු.

විසාදියට

1. මුරුංගා පොතු
එරබදු පොතු
පොල්මල්
ඉරමුසු මුල්
මදුරු කොල

බක්මී
තොටිල පොතු
හීරැස්ස
වැල් බැබිල
තුඹ කොල

මදටිය
අන්නාසි ඇඹුල්
තොලබෝ
ගොන් කැකිරි කොල

රණවරා
රත්මල් පොතු
තියද අල

මේ දේ එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා ලිපක තබා තලතෙල්, එඩරු තෙල්, පොල් තෙල්, මී තෙල්,
එලගි තෙල් මේ දේ එක සරියට ගෙන කසායට වත්කර ලිපක තබා මීට කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමොදගන්, පල්මාතික්කන් සීනාක්කාරං, තෙල්ලි, කැකුනමල මේ කී දේ අඹරා තෙලට දමා කකාරා ඉටි පදමට බා පෙරා ගෙන විසාදී වලට ගානු. අත්දුටුවයි.

2. මී මුරුවට
කොට්ට පොල්

දෙල් පොතු, කොල

හොඩල අල

මෙකී දේ කොටා පොට්ටනි බැඳතකවනු.

3. තුඹ
යකිනාරං

වරා
පඹුරු

මුඩ මහන
නෙටුල්

මුරුවා
වසතැල්ල

මෙකී දේ කොටා මිරිකා ලිප තබා තල තෙල් එඩරු තෙල් වක්කොට තෙල්පාට වැටෙන කොට පල්මාතික්කං මහදුරු, අසමෝදගන්, කුඹුරු ඇට, අත්කසා වල් ඉඟුරු මෙකී දේ අඹරා තෙලට දමා කකාරා ඉටිපදමට ගෙන ගානු. ඇට පලා එන ගඩුවට ගඩු රාජ තෛලයයි

4. මුදු එනු   තිවුල් කිරි   දිඹුල් කිරි   මී අන්කුඩු
වියන් දුඹුළු   කුඹුරු ඇට මද   පුස් ඇට මද
මේවා කල්ක කර ගඩුවේ ගානු.

5. තල   ලාකඩ   ගලීස්   හොර තෙල්
ගුරුල්ල දළු   මදිටිය   කටු ඉඹුල් පොතු   මිදෙල්ල මුල්
අන්කෙන්ද
ගෙන අවරිය, මුඩ මහන කො,ල මෙකී දේ පොල් එක්ක කාටා මිරිකා ගඩුවේ ගානු. සියලු ගඩුවලට යහපති. ඇලෙන පදමට බා තබා සියළු ගඩු වන වලට ගානු.

6. ඔලිද   මුරුවා   තික   මදුරු
මුඩ මහන   පඩුරු කොල,මුල්
කොටා සොරස නැලියයි, පොල් කිරි නැලියයි, තල තෙල්, හොර තෙල් වත්කර ලිප තබා වම්මුතු දුරු දෙක සුදුළුනු පෙරුන්කායන්, උරුලෑ සට්ටම් කොහොඹ ඇට මේ හැම අඹරා දමා ලිප තබා සියළු ගඩු සන්නි වලට ගානු.

7. කටු ඉඹුල් පොතු   කයිල   බෝකල මුල්   ඇහැල මුල්
මෙකී දේ කොටා මිරිකා පැනි සිඳ ගානු.

8. ඇසල මුල්, පොතු, අන්කෙන්ද, වෙල්ලන්ගිරිය මේ පොතු ඇට, පොල් එකට කොටා මිරිකා තෙල් ගෙන එම ගඩුවෙ ගානු.

9. ගැඩිම පොතු පොල් එකට කොටා මිරිකා තෙල් ගෙන රොඩු කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු. කපු ඇට එම කොල යුෂ සීනටි සාලෙන් කැද පිස පොවනු. කලල් ගඩු ගුන වේ.

10. හාතාවාරිය අල   බෙලි   කරල් ශැබෝ   තික
මේ මුල් කොටා යුෂ මැඩ ගොරක, කාමරහා, දෙහි, දොඩං ඇඹුල් පලමු බේතට වත්කර අරළු නෙල්ලි, ඉඟුරු, මිරිස්. අබ හරංකසා, දුරු දෙක, අසමෝදගං, තිප්පිලි, ත්‍රිවර්ග තුන් අවුරුදු එනු මෙකී සරක්කු මුරුහා පොතු යුෂින් අඹරා ඊට දිය කොට කකාරා තුන්දවසක් වලදනු. කලල් බන්දන ගඩු ගුණ වේ.

11. ඇට්ට ඹුරා කොල යුෂ මැඩ සීනටි සහල් එහිලා පොහවා ගෙන අඹරා සියඹලා, කුඹුක්, ඇට්ටඹුරු පොතු මේවා එක පමණ ගෙන ගලගා සහල් පිටි පමණට තුන්වගේ එක්කර එම දිය ඉස්මෙන් කබළු පිස සියළු ගඩු වන වලට බදිනු. ගුණ වේ.

12. කරද   දුම්මැල්ල   කිරිවැල්
මේ මුල් එක්ව කොටා මිරිකා තෙල් සිඳ ගානු. සියළු වන ගුණ වේ.

13. වම්මුතු
මදුරු මුල්
සුදුළූනු
වසාවාසී
අල
ගොරක
වුණිකර
හාතා වාරිය අල
කොල්ලං කොල
කරාබු
පෙරුංකායම්
ඉඟුරු
හරංකහ
කුසතණ මුල්
දුරු දෙක
තිප්පිලි
තිපල්
මිරිස්
බිත්තල් අල
අසමෝදගං
සාදික්කා
මල් තුඹ
අබ

දෙහි
දොඩං
තාරං
කාමරංගා

මෙකී දේ යුෂ පත පත ගෙන සවිත්දළුනු දෙකලඳක් ගෙන අඹරා එම යුෂට දමා කකාරා හිරියල්, සාදිලිංග අබින්, කත්සා පෙරුංකායම්, පල්මානික්කං අත්තත ඇට, මලබොඩු ඇට, පැහිච්ච තිඹුටු මේ සියල්ල අඹරා දමා කායං දෙනු.

14. හාතාවාරිය
බෙලි
කරල් සැබෝ
තික

මේ හැම මුල් කෝමාරිකා යුස පෙරාගෙන

ගොරක
මුරුහා
දෙහි
දොඩම්

බේත් සමව කකාරා

ත්‍රිවඟී
අබ
තිප්පිලි
සරක්කු
සුදුළුනු
කලාදුරු අල
කරාබු
ඉඟුරු
සුදුදුරු
සාදික්කා
මිරිස්
අසෙමෝදගම්
වසාවාසී

අඹරා මුරුහා පොතු යුෂයෙන් තුන් අවුරුදු එනු මේ හැම කකාරා කායම් පදමට බා තුන්මසක් වලඳනු. කලල් බන්දනය ගුණ වේ.

15. අංකෙන්ද

එනුවරණ තෙපමට (එක පමනට) ගෙන මීට තිකුළු, තිපල්, සුදුළුනු මේ හැම පත පත ගෙන පස් කුළුබඩු පත පත ගෙන ජයපාල තුන් කලඳයි මේ හැම අඹරා යොදා දොඩන් ඇඹුල් වත්කර කකාරා කායත් පිස සියළු ගඩු දේනු. කරප්පත් මතුව එණ මේ සියළු ගඩු වලට කායමයි.

බගන්දරා ගඩුවට බේත්

16. හිඟුරුපට පොතු වෙල්ලහිරිය කුඩු මිරිස පොතු පොල් එකට කොටා මලවා බඳිනු. ගුණ වේ.

17. පතුක් කොල භගන්දරා ගඩුවේ බඳිනු. ගුණ වේ.

18. ඔඩු දැකපු බගන්දරා ගඩුවට තලගහේ මද කොටා අව්වෙන් වේලා පිටි කොටා පොල් පැනියෙන් තල තෙලිං පිස වලඳකු. එනු ඇඹුල් වලකිනු.

19. අමු කහ පෙති ගෙන තල තෙලෙං මලවා බදිනු. බගන්දරා ගඩු ගුණ වේ.

20. පා පිළිකාවට
දළුක්පළු තලා කහළුනු ලා කොටා මලවා බදිනු. උන අළුවෙන් උයා බදිනු.

21. හීරැස්ස පළු, පතුක් පොතු එම කොල කහළුනු. ලා කොටා මලවා බදිනු. පතුල් පිළිකා ගුණවේ.

22. කැප්පිටියා කොල රතුපිටවක්කා සුදු පිටවක්කා වැල් බැබිල කොල
උතුකටු අහුරු ලා කොටා බදිනු

23. කොට දිඹුලා, කොල වල් කොවක්කා කොල, ගොන් කැකිරි කොල, උතු අහුරු ලා කොටා බදිනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

24. ගැරඩිදූල් කොල කහ ළුනු ලා බදිනු. එම පොතු පොල් කිරෙන් බදිනු. සියළු ගඩු ගුණ වේ.

25. දිවි කදුරු කහ දමා තංඹා අඹරා එම දියෙන් ගානු.

සන්නි ගඩු වලට

26. යක්බේරිය එරබදු පොතු කහ ළුනු
ලා කොටා මලවා බදිනු.
එඬරු තෙල් ගා බදිනු.

27. තික කොල, පොතු කොසඹ වැටකෙයියා බඩ
වල්ලා මුරුගා
මේ කොල දොඩං ඇඹුලෙන් කාමරගා යුසින් මලවා බදිනු. සන්නි ගඩුවට සන්නි ඉදිමුමට යහපති.

28. කයිල, එරබදු, මිරිස් කොල, මුල්, තික කුරුඳු, කුඩු මිරිස්, කුඹුරු මේ හැම කොල පොතු කහ ළුනු ලා කොටා මලවා බදිනු. වනවෙන ගඩුවට යහපති.

29. අංකෙන්ද හිඟුරුපට මේ යුස දුරු දෙක, සුදුළුනු වනවෙන ගඩුවට යහපති.

කටේ ගෙඩි

30. සාදික්කා වැල්මී සීනක්කාරන් පරණ ළුනු
මේ හැම සම භාග ගෙනත්

මිරිස් සිවිය මුරුහා ඇඹරහා
කුරුඳු ඔලිඳ මේ මුල්
ඉඟුරු වැල්මී සාදික්කා අරළු
තෙල්ලි දෙදුරු සුදුළුනු

මේවා සම භාග ගෙන කොටා කටට දෙනු. පොට්ටනි බැඳ කටෙ තියා තෙල ගිලිනු. පැදෙයි. ළුනු දියෙන් හොඳ වෙඩ තියනු. කට ඇතුලේ ලෙඩටයි.

31. ගොන්න කිරින් තෙමා කට ඇතුලේ තියනු. ගෙඩි පිපිරෙයි. කුරුඳු පොතුත්, වෙඩිළුනුත් තලා පොට්ටනි බැඳ කටේ තබනු.

32. කප්පු කිරෙන් තෙමා කටේ තිබනු. ඇත් ඇට වෙඩි ළුනු, ඇඹරහා, මුරුහා මුල්, අමු ඉඟුරු පොල් කිරෙන් අනා පොට්ටනි බැඳ කටෙ ගෙඩිය මුල තබනු. අමුකහ තලා දමා කට සෝදනු.

33. කටුවල කටු හරන්කහ තලා ළුනු දියෙන් තෙමා පොට්ටනි බැඳ කටෙ ගෙඩිය මුල තිබනු.

34. ඇත් ඇට හක් ඇට පිඹුරු ඇට කිඹුල් ඇට
කඩදාසි රෙදි

වෙන් වෙන් කොට පුළුස්සා පොල්තෙලින් අනා හීන් රෙද්දක පොට්ටනි බැඳ කටෙ ගෙඩිය මුල තිබනු.

35. දුරු දෙක ළුනුවරණ තෙල්ලි සාදික්කා
තිප්පිලි වැල්මී ඉඟුරු කයිප්පු

සින්ද, සුවස, බලල් ලේවා යවකර මෙකී ළුනු බෙහෙත් සමව ගෙන අඹරා පොට්ටනි බැඳ කටෙ ගෙඩිය මුල තිබනු.

36. බුලත්, කොටිකා, මුදුළුනු, කයිප්පු, සීනක්කාරං මෙම දෙය කොටා කත්ඩ දෙනු. කටෙ ගෙඩිවලට යහපති. දිකිරි, වඹුටු, ඉතා මාළු, නොදෙනු.

37. රත් නෙටුල් මුල් වෙඩිළුනු දෙවගෙ අඹරා ගෙඩිය මුල තිබනු. නොකැපෙන ගෙඩි කැපේ.

38. ජයපාල කොල වෙඩි ළුනු පල්මාතික්කං ඕංකාරං

මේ බේත් සම භාග ගෙන ගෙඩියට ගානු.

39. ගැරඬිදුල් පොතු ඇද්දේමට පොතු

එක පමණ ගෙන කොටා කකාරා ගෙඩි පිට ගානු. කට ඇතුලේ එන ගෙඩිවලට පිටිං ගෙඩි කැපෙන්ඩ යහපති.

40. වෙඩි ළුනු පල්මාතික්කම්

කැප්පෙටියා කිරෙන් අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු.

41. පල්මානික්කම් වෙඩිඑනු ගරුඩ පාසානං
තුත්වගේ තුඹ කොල යුසින් අඹරා ගෙඩි පිට ගානු.

42. පල්මානික්කං ගෞරිපාසනම්
දෙවගේ දිය මෙනේරිය දිය හබරල යුසින් අඹරා ගානු.

43. තුත්තං ගරුඩපාසානත් පල්මානික්කශ්‍ර ඌරල
සාදික්කා
බිත්තර සාරුවෙන් අඹරා ගානු. ගෙඩිය පිට.

44. බින්දුම්මල පල්මානික්කං එනු වැලි කුඩු කොටා
බිත්තර සාරුවෙන් රෙදි තෙමා ගානු. බෙත් කුඩු රෙදි පිට මදිච්චිකර වෙලා වතේ දමනු. ඔඩු කැපේ.

45. අරළු, දෙමට පොතු යුස කකාරා එම ඉස්මෙන් පොතු මල් ගලගා වතේ ගානු.

46. අමු කහ, දෙමට පොතු යුෂ කකාරා එම ඉස්මෙන් පොතු මල් ගලගා වතේ ගානු.

කඹුල් බන්දනයට බෙත්.

47. බිත්තඹරු කොල උතුකටු අඟුරු දමා මලවා බදිනු.

48. ඊටම මුරුවා කොල බිත්තඹුරු කොල පොඩි අරිසි
කොල, උතු කටු අඟුරු දමා මලවා බදිනු.

49. මීටම මුරුවා කොල බිලිං පත්‍ර බත් එක්ක කොටා බදිනු.

50. දිය මෙනේරිය, හබරල කොල උතු අඟුරු දමා කොටා මලවා බදිනු. කටු පිලිකාවට අද්දුවුයි.

51. රතයට තිදිකුඹ කහ එනු ලා මලවා බදිනු.

52. ඊටම
බැබිලි කොල, එනු එක්ව තලා බදිනු.

53. ඊටම
මිරිස් ගොරක ඉඟුරු අමු කහ අල
මෙකී බෙත් සම භාග ගෙන වෙන් වෙන් කොට කොටා මුරුවා පොතු ටිකක් දමා මලවා බදිනු.

54. ඊටම
ඇටඹුරු කොල කහ
එක්ව කොටා මලවා බදිනු. අඹරා ගානු.

55. ඊටම
ලිපයට පස්ගෙන එනු දියෙන් මලවා බදිනු. රතගඩු වියකේ.

56. මඩිතිය කොල, පොතු කොටා මිරිකා දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

57. ඊටම
දෙමට පොතු කොටා මිරිකා දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

58. ඊටම
මුරුවා කොල වේවැල් මඩිතිය කොල අත්තන
ඔලිද වෙල්මුඩ බටතැල්, කපු
රත්තම්පලා
මෙකී බෙහෙත් කොල සම භාග ගෙන කොටා මිරිකා දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

59. ඊටම
කයිල වේවැල් කොල, පොතු
අඹරා දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

60. ඊටම, ඇද්දේමට පොතු ඉස්ම, දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

61. ඊටම
හිඟුරුපට යුස දොඩන් ඇඹුලෙන් පැසවා ගානු.

කුඩා දරුවන්ගේ උදරවලට ඖෂධ

62. ඔලිද කොල පැහිච්ච පොල් දමා කොටා මිරිකා දුරු දෙක, සුදුළූනු අඹරා දියකොට උනු ගන්වා පොවනු.

තෛලයක්

63. බඩට පොවන තෙලට බෙහෙත් ඔලිද කොල, රත්තම්පලා කොල, පොල්කිරි සිඳී එනකොට බේත් ඉස්ම වත්කොට කකාරා, සිඳෙන පදමට දුරු දෙක, සුදුළූනු මී දමා තබා පොවනු.

සියළු ගඩුවලට බේත් කියනු.

අත්කෙන්ද කොල පොතු දෙමට කොල පොතු
මුරුවා කපු අත්තන දිය හබරල
ඔලිඳ බටතැල්කොල වසතැල් වෙල් මුඩ

මෙකී කොල පොතු බෙහෙත් සම භාගගෙන කොටා මිරිකා ලැබුණු පමණක් ගෙන පොල්කිරි වලල්ලක් සිඳුවා, බේත් යුස වත්කොට කකාරා තෙල් සිඳ පදමට දුරු දෙක,මාසක්කා මේ තුන් වගේ එක පමණට ගෙන අඹරා තෙලට දියකර කකාරා පදමට බා තබනු.

ගුණ : කොඩර පිළිකා, පතුල් පිළිකා, තුවත් පිළිකා, හකු පිළිකා කටු පිළිකා ගඩුපිළිකා නසයි.

මෙකී ගඩුවලට බේත්

65. අත්කෙන්ද කොල පොතු හීනටි හාලෙන් කබළු පිස දමනු.
ඔඩු මුන්න පිලවු මැල්ල දළු සිහින් එරමිදළු
තිරිවානාගල් කුඩු හික් මැලියම් හීනටි හාල්
අඹරා පත්තු ගානු.

66. මැල්ල කොල ගඳපාන කොල පොතු කැකුන මල
හොරමල අත්කෙන්ද කොල පොතු එනු
මෙකී දේ සම භාග ගෙන කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

සියළු ගඩුවලට යහප්ති.

ඔඩු වන වලට ඖෂධ යෝග.

67. වෙල්ලංගිරිය කොල, පොතු හීනටි හාලෙන් කබළු පිස බඳිනු. ඔඩු වන පිලවු ඇදේ.

68. ඊටම
අඹ මැලියන් උතු අඟුරු ලා කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු. මැල්ලුම් බේතයි.

වනේට බේත්.

69. සිඩිගුරු තිපල් සාදික්කා වගපුල්

දුරු දෙක   අසමෝදගන්   වම්මුතු   හාතාවාරිය අල
කුසතණමුල්, කොල   බිත්තල් අල   මුරුවා කොල
මුඩමහණ මුල්, කොල

ධූස පත් පත ගෙන
කළුදුරු   සුදුදුරු   අසුමෝදගන්   සුදුළූනු
මේ හැම
කරාබු   තිප්පිලි   සාදික්කා   වසාවාසී
පෙරුත්කායම්   තිපල්   නෙළුම්මුල්, මල්
තුඹ කරවිල අල   ඉඟුරු   මිරිස්   අබ
ගොරකා   හරංකහ   දෙහි   දොඩම්
තාරං   කාමරංහ

මෙකී සම භාග ගෙන සවිඳ ලුණු කලදක් දමා අඹරා කායන් පිසසත් දවසක් වලදනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. හකු පිලිකා බගන්තරා ගඩු ගුණ වේ.

70. අසමොදගම්   තිප්පිලි   කයිප්පු   වැල්මී
සුදුළූනු   සඳුන්
මෙකී කඩ සරක්කු බින්දුම්මල, මී ඉටි සම

භාග කොට කොටාගෙන
දෙමට පොතු   මහුල් කරඳ පොතු,   මදු දළු
එලහිතෙල්   තල තෙල්   හාතාවාරිය   ඒකාවේරිය
ගුරුල්ල පොතු   දම් පොතු

මේවා සම භාග ගෙන කොටා ධූස පත පත ගෙන කකාරා තෙල් වත්කර දිය සිඳිනු. පදමට බා පෙරා තබා වනේ ගානු.

කපු කොල කැබැල්ල කොල තුන්බා නාවනු. අන්කෙන්ද කොල කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

රතගායට ඖෂධ (රතගෙඩි)

71. යක්බේරිය කොල පින්න දළු   මඩිතිය කොල
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන පොළුත් එක්ව කොටා මිරිකා සරක්කු බහා පෙරා, පොල්කිරිවලට දමා තැටියට වත්කර ගලිස් මුල්, සතකුප්පා දමා කකාරා ගානු.

72. ඊටම.
බුලුපත්‍ර (කොල)   තොටිල්ල
මුකුනුවැන්න   වල් අබ   රත් මනිස්ස   පොල්කුඩු පලා
හබරල
මෙකී කොල මේ බෙහෙත් එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා කකාරා ගානු.

රත තුනටම යහපති.
උරු රත්වලට යහපති.
සුදු රතවලට ලේ රතවලට යහපති.

73. කරඳ   දියකිරිල්ල   රත්මල්   මා එරමිනිය
රබ්බඩ පැති ලෙලි   රත්තම්පලා   වේල කොල

පොල් එක්ව කොටා මිරිකා තැටියට ගෙන සරක්කු පස ගලිස් දමා කකාරා ගානු.

74. අළු කෙහෙල් අල ගොංකැකිරි කොල   රංමතිස්ස මේ කොල
යකිනාරං කොල පොතු   රත්මල්

මෙකී දෙය එක විතරට ගෙන පොල් එක්ව කොටා මිරිකා ලිප තබා
දුරු දෙක   කරාබු   වසාවාසී   සාදික්කා
පෙරුංකායම්   සවින්දව එනු   වදකහ   මිරිස් මේ
දෙ එක විතරට ගෙන පොඩිකර තෙලට දමා කකාරා තෙල්කා ලනු.වැටෙන පදමට බා පෙරා මඩිතිය ඇටයක් විතර පොවනු. රතවලට යහපති. තනේ එන ගෙඩිවලට අද්දුටුවයි.

75. තුඹ මුල්   ඉරිවේරිය   කුඩු මිරිස්   කුරුඳු
යකිනාරං   එනුවරණ

මෙකී මුල් කොල, මැල්ලපොතු කොල, මෙකී දේ එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා අට එකට කකාරා දුරු දෙක සුදු එනු පෙරුංකායම් සවින්දව සම භාග ගෙන අඹරා දොඩන් ඇඹුල යොදා එකසායට වත්කර එකට සිඳුවා තුන්දවසක් දෙනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු.

76. ඉරමුසු   ඉරිවේරිය   එනුවරණ   කරඳ
කුඹුරු   වෙල්ලන්ගිරිය

මෙකී මුල් එකවිතරට ගෙන කොටා මිරිකා හරන්කහ, අමු ඉඟුරු දොඩන් ඇඹුලෙන් මෙකී දෙ අඹරා ගෙන එකට කකාරා දුරු දෙක පෙරුංකායම්, වලහසාල්, සුදුඑනු මෙකී දෙය පොඩිකර බා තබා පෙරා මනාවක් පමණ පොවනු. මාන්දං ගඩුවලට යහපති.

77. හරංකංසා   රතුපිටවක්කා   පිලමුල්   කුඹුරු මුල්
අන්කෙන්ද පොතු   ඉරමුසු   සිවිය මුල්   කැලිය
තික   එනුවරණ   කයිල

මෙකී මුල් එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා පසු වගේ එක්ව කකාරා සවින්දව පෙරුන්කායම් සුදුළූණු ත්‍රිවඟී කසා, මිරිස්, තිපල්, ඉඟුරු, එන්සාල් ත්‍රිස්ත වාළු මේවා එක විතරට ගෙන මුර්තුකර නාසායට දමා කකාරා තබා පමණ දැන වලඳනු. උයා පිහා හේමත් දෙනු. තුන්දවසක් ඇහතිවා වතුර වක්කරනු.

78. කුලඹු   මලලබු   මල බටු කොල   ඉරමුසු මුල්
තුඹ කරවිල අල   පුවක් මල්   අළු කෙසෙල් මුව කෙල කොල
වල් ඉඟුරු   ගුරුල්ල කොල   තුඹො අත්තන කොල
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන පොල් එක්ක කොටා මිරිකා තැටියක
දුරු දෙක   අසමෝදගන්   තිප්පිලි   ත්‍රිවගී
කෝල් ලාකඩ   සුදුළූනු   පෙරුන්කායන්
වගපුල්
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන පොඩි කොට දමා කකාරා ගානු.

79. මැල්ල   ඉය   පඹුරු ඉත්ත   දෙහි
මකුළුවැන්න
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා පොල්කිරෙන් කකාරා පෙරුංකායන් ළූනු අඹරා දමාගානු.

80. හරංකසා   වල් ඉඟුරු   වද කසා   දෙහි
දොඩන්   නාරන්   පඹුරු ඉත්ත   යකවනස්ස
කුඹුරු
මෙකී දේ මුල් ගෙන සම භාග ගෙන ශලත ලා රා නැලියක් වතුර හතක් වක්කර කට මැටි බැඳ ලිප තබා ගෙඩියට වේදුපානු. යහපති.

81. අවරිය මුල්   පොල්කුඩු පලා   මදුරු තලා මුල්   බෙලිමුල්
මැල්ල පොතු   වද කසා
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා අට එකට කකාරා සුදුළූනු, වාළුළ, මාදුරු දෙක, අසමෝදගන්, තිප්පිලි, කරාබු, වසාවාසී, අරළු, නෙල්ලි මෙකී දේ කායන් පිස උදය වලදනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. සතියක් වලදනු.

82. හරංකසා   වල් ඉඟුරු   ත්‍රිස්තවාළු   වගපුල්
වෙනිවැල් ගැට   තුඹකොල
මෙකී දේ කසාය කර
උප්පැති පෙරාවයි,   පොල්පැති පෙරාවයි
කිතුල් පැති පෙරාවයි   එලකිරිත් දියට මනාවයි
සඳුන් පෙරාවයි   ඉඟිනි ඇට   එනසාල්   සුදුරුදෙක
සාදික්කා   වලහසාල්   රතු ළූනු
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන අඹරා කසාය කකාරා කායන් පදමට ගෙන දෙවරුවෙ වලදනු. ඇල් හැර වතුර වත්කරනු.

අර්සස්, ගඩු, පඩරීක ගඩු, ගුනවේ. කුස පිලිකා, මුල වයාදි, ගඩු, බගන්තරා ගඩුවලට යහපති.

83. පසුව තුඹ කරවිල, පලාපත්තැනවිල අල, අසමෝදගන් මෙකී දේ එක විතරට ගෙන රන් තැඹිලි පොල්මල් ගෙන කොටා මිරිකා ලිප තබා කකාරා

වසා වාසී සාදික්කා පෙරුන්කායන් අති උඩයන්,
කොට්ටන් සීනක්කාරං පල්මානික්කං
මෙකී බෙත් පොඩිකර එඩරු තෙල් පෙරා වත්කර කකාරා කල්කලනු. වැටත පදමට දියට බා රාවතාවක් පොවනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. කුලබු තෙල් ගානු.

84. රම්මතිස්ස ගුරුල්ල මල්ලබු කයිලවැල්
තම්පලා අත්කෙන්ද කොල, පොතු
එක්ක කොටා මිරිකා තැටියක ලා අවුවේ තබා කකාරා
බින්දුම්මල හොරතෙල් ගලිස් සුදුළූනු
පෙරුන්කායන් උරුලෑ සට්ටන්
මෙකී දේ දමා කකාරා ගානු. තවනු ගඩුවලට යහපති.

85. මකුනුවැන්න ඉරමුසු ඔලිඳ මුල් තුංබෝ අත්තන
මෙකී දේ කොල පොතු පොල් එක්ක කොටා මිරිකා තැටියක වත්කර අවුවෙන් කකාරා ගඩුවේ පදමට ගානු.

86. රත් නැඹිලි පොල්මල්, තෙළුන් කොලත් එක්ව පොල් කොටා මිරිකා තැටිය් අවුවේ තිබා ගානු. (ලමයින්තේ රතවලට)

87. මුරුවා, පෙනෙල, කපු, බිත්තඹුරු මේ කොල කටු ඉඹුල් කොල, පොතු එක්ක කහ එනු ලා කොටා මිරිකා තැටියේ අවුවේ කකාරා ගඩුවෙ ගානු.

88. ඊටම,
කුඹුරු එඩරු එරබදු මිල්ල
පුපුල
මෙකී දළු තලතෙලින් බැද අහුරු ගෙන බින්දුම්මල දමා එඩරු තෙලින් අඹරා ගානු. සියළු ගඩුවලට යහපති.

89. ඊටම,
උරුලෑ සට්ටන් තලතෙල් කුඹුරු කොල
කොටා මිරිකා තැටියට වත්කර කකාරා ගානු. සියළු ගඩුවලට යහපති.

90. තුඹ කරවිල සාතාවාරිය සවුකෙන්ද ඇතල
කොඩොල්
මෙකී අල, කුරුඳු, ඔලිඳ, පුවක්, මදටිය, අමු තුත්තිරි අල, වියත් දුඹුළු, ගෙරිපස්, දොඩන් ඇඹුලෙන්, රුක්අත්තන කිරි, ගෙටු තිවුල් කිරි වත්කර අඹරා ගානු.

91. තුඹකරවිල අල; සියඹලා, තැම්බු දියෙන් අඹරා ගානු.

92. අත්කෙංද කැන්ද කැප්පිටියා කොල, පොතු
මෙකී යුස ගෙන තිරුවානා ගල්ගෙන කුඩුකර හීනටි හාල් එක්ව එම දියෙන් අඹරා රොටි උයා එම දියෙන් අඹරා ගඩුවල ගානු.

93. කොල්ලන් දත්කැටි වල් මීවන බිත්තඹුරු
යන මේ කොල දෙහි ඇට, උණු අඟුරු වියන් දුඹුළු කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

94. ඔලු කොල, තවු, ගැටිඹ කොල, පොතු, කොටා මලවා බඳිනු.

95. ලා වෙතියා කොල මලවා බඳිනු. ගඩු ඉදිමුනා හිටී.

96. මී ගසේ බේදුරු අල, කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

(අඩස්සියට පොල්පිති අළු පොල්කිරෙන් දෙනු.)

97. පුවක් මල් යුෂ, පොල්කිරෙන් දෙනු. උගුරේ ගෙඩිවලටයි.

98. මී පැති උප්පැති කිතුල් පැති
ඇඹරගා, එනු වරණ, තොටිල මේ හැම පොතු අඹරා උප්පැති යුස එකට කකාරා ඇඟිල්ලට එන පදමට බාගෙන කටෙ ගානු. සියළු ලෙඩ නසයි.

99. තික, කුඹුරු, ඇඹරගා මෙකී දළු පොතු, තොටිල්ල පොතු, එනුවරණ පොතු, පුදුරුතු, මිරිස් එකට අඹරා පොට්ටනි බැඳ කටෙ තබනු.

100. බෝමි හකුරුවිල්ල පුපුල
මේ කොල කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳින්න. ගඩු වනේටයි.

101. දිය කිරිල්ල පොතු කහ එනු මලවා බඳිනු. කටු පිලිකාවටයි.
බේ දුරු අල කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

102. ඊටම,
හකුරු පිල්ල කොල කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

103. ඊටම
ඊල්ල කපුකොල කහ එනු පොල්
එක්ව කොටා මලවා බඳිනු.

104. තියහලා උණු අලුවෙන් උයා ඔලිද ඇට එක්ව දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු.

105. ඊටම,
හකුරු පිල්ල කොල
හීන් බෝවිටියා දළු
වැල්මී, කෙටල අල
තාපිරිත්ත දළු
දිය හබරල කොල
පුවක් බඩ
දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. පතුල් පිලිකාවටයි.

106. කිකිලි බිජු පොතු පුරස්සා, පල්මාතික්කං පොඩිකර රෙද්දෙන් පෙරා, පොල්තෙලිං තෙමා ගඩුවනේ එලනු. හොද වේ.

107. කරද, සපු, කැබැල්ල මේ පොතු, මදු වැල්, මුරුවා දුල් කොල එක්ව කොටා මිරිකා ලිප තබා පොල්තෙල් වත්කර කකාරා සිදෙන පදමට කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමෝදගං, වටුමාළ, කරවිල, පල්මාතික්කං මී ඉටි හැම අඹරා තෙලට දමා කල්ක ඉටි පදමට බා පෙරාගෙන ඔඩුවනේට තෙල් ගානු. ඔඩු හොද වෙයි.

108. බුලත් මිරිස් මුල්
අඹරා කටු පිලිකා වනේට බදිනු.

109. මුව අං ඇ පොතු මී අරටු
ගලගා තලතෙලිහි යොදා පොවනු.

110. අත්කෙන්ද කැප්පිටියා, පොතු
පොල් එක්ව කොටා මිරිකා තෙල් සිද බොන්ට දෙනු. උනු දියට ගසා යයි. ඇල්දියට සිටියි.

111. බිංතඹුරු කොල කොල්ලං කොල දත්කැටිය අකොල වියත් දුඹුර
උකු කටු අඟුරු කහ එනු
ලා කොටා මලවා බදිනු.

112. හොඩපර පොල් එක්ව කොටා පොල්කිරෙන් තංබා බදිනු. හැම ගඩු පැසවයි.

113. කොබෝනීල කොල කොසඹකොල ඉරිවේරිය
පිච්ච කොල කැනවිල් අල සවුකෙන්ද අල නවසි පොළත්
ගත්ධක දුරු දෙක වගපුල් කොට්ටං
ළූනු ඉඟුරු මුත්තකර
දමා කකාරා දූලි පදමට ලනුවැටෙන පදමට තෙල් බාගන ගානු.
එඬරු කුරු මිරිස් ළූනු .
කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු.

114. යකිනාරං යකවනස්සමුල් ලේවැරැල්ල අබ
තෙඹු අල සුවඳ හොට පඹුරු ඉද්ද මුල්
ඇත්තෝර දෙළුත්කොල පාවට්ටා වදකසා
තිකුළු කටුරොහනී තිප්පිලි
පොල්තෙල් ගෙන වත්කර කකාරා සුදුපාට පෙන එනකොට සරක්කු පොඩිකර
දමා කකාරා කල්ක ලනු වැටෙන පදමට බා පෙරා තබා ගානු.

නිකදළු ඉඟුරු
115. පතුක් කොල කරදමුල් වල් ඉඟුරු
මිරිස් එඩරු
සමව ගෙන කොටා පොට්ටනි බැඳ කඩපිම්මේ තම්බා තවනු.

බාලදරුවන්ගේ ඇඟේ දූවන පතින රත ගෙඩි.

116. තිරුවාතගල් කොටා දා ගලෙන් අඹරා ඊට සීනටි සාළුත් අත්කෙන්ද පොතු ඉස්මත් එම පොතු ඉස්මට එනුත් දමාඅඹරා ඇඟ ගානු. ප්‍රත්‍යක්‍ෂයි.

117. මීට,
ඉඹුල් මල්, දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ඇඟ ගානු.

118. මල් රතේට අනෝදා කොල මිරිකා පොල් එක්ක සිඳ ගානු. තතේ අරමත ගෙඩියට හොඳයි.

119. තඹල කරඳ ඉද්ද මිතිරන්
රත්මල් සියඹලා
මෙකී පොතු
බිත්තඹුරු දිය මිත්ත කුක්පත්කුරුඳු
මෙකී කොල පොතු කොටා මිරිකා පොල් කිරට යොදා තෙල් පාටවූවිට පල්මානික්කං බින්දුම්මල, මුනමල් ගසේ කහට ගසේ දෙමට ගසේ මෙකී පොතු කුඩුකර තෙලට දමා බා පෙරා ගානු. සියළු ගඩු ගුනවේ.

120. සීනක්කාරං නෙල්ලික්කා ගෙන්දගං සුදුළූනු
සුදුදුරු කළුදුරු අබ
මෙකී දේ අඹරා පදමට ගෙන ඔඩු දුටුව ගෙන ගානු.

121. අබ මිදෙල්ල එනුවරණ
මේ පොතු
යකිනාරං තරණ කටු පිල වැල් කැප්පිටියා
මදිවිය
මෙකී කොල පොතු කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු. හැම විසාදි ගුණවේ. යහපති.

122. පුස්ඇට, කුඹුරු ඇට මද, කුප්පමේනිය කොල ඉස්මෙන් අඹරා ගානු. විසාදි ගුණවේ.

123. පිටවක්කා සියඹලා කොල
දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. හැම විසාදි ගුණවේ.

124. හුබස් බන්දනේට, හිරැස්ස පළු, හීන් තඹල, අවරිය කොල, එළකිරි එක්ව ඉස ගල්ලනු. වතුර හැට වත්කරනු.

125. මීට, දෙමට, වරාමුල්, වේලා කොල මෙකී දේ දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු.

126. රණවරා රුක් අත්තන මදුරු මුල් එරබදු
ගත්මිරිස්
මේ පොතු දෑ
කීරිය අත්තන මුල් කෝමාරිකා පතුක් කොල
ඔලිද කිරි අගුණ කොල

මෙකී දේ දෙහි ඇඹුලෙන්, මුගුණු වැත්ත, කීකිරිදිය මේ දේ කොටා මිරිකා තලතෙල් එක්ව කකාරා මීට
කළුදුරු සුදුදුරු පල්මාතික්කං, මිරිස්,
අරළු තෙල්ලි හරත්කසා

කුඩු කර තෙලට දමා කල්ක ඉටිපදමටම පෙරා ඉස ගල්වනු. තුන්දවසින්තෙල් අරිනු. හැම විසාදි බගන්තරා ගුණවේ.

127. පල්මාතික්කං සීනක්කාරං බින්දුම්මල රත්නෙටුල් මුල්
අමුකහ

මෙකී දේ අඹරා ගානු. විසාදි ගුණවේ.

128. හබරල කොල, පිකි බුරුල්ලකොල රත්මල්
දෙමට වරාමුල් හීරැස්ස පෙණර කොල
දද කීරිය අරත්ත කැරකොල කුප්පමේතිය කොල
දෙහි පිච්ච

මෙකී දේ කඩා අඹරා ගානු. ඔඩු දුටු වනේට (අරමත ගෙඩි)

කඩමාලේට

129. වැල්මී කොට්ටං කටුකරොහනී දේවදාර
වද කසා සුදුළූනු කොසඹ

තෙල් ලිප තබා සරක්කු දමා පදමට කකාරා ගෙන බොන්නට දෙනු. කල්ක පොට්ටනි බැඳ ඇඹරගා කොල, පොතු, මයිල කොල, පොතු, කොටා පොට්ටනි බැඳ පානු.

දිය ගොම දිය හීරැස්ස කොටා ඊටදමා කඩපිම්ම බැඳ ලිප තබා පොට්ටනියෙන් තවනු. උගුරේ ලෙඩට අත්දුටුවයි.

ගලක්කාරමට

130. හබරල අල දෙහි මුරුඟා දළු
තලතෙලින් අඹරා පොවනු.

131. පල්මාතික්කං මී මුරුවට අඹරා පැහිච්ච එලබටු යුස තලතෙල් එක්ව දිවේ ගානු.

උගුරේ ලෙඩට

132. පල්මාතික්කං දොඩං පැහිරි
තලතෙලිං පොවනු. තෙදිනක් නස්‍ය කරනු.

133. වතු සුද්ද මල් සිවගුරු
දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා එම ඇඹුලෙන් දෙනු. සෙලස්මාවටයි.

134. මීටම, මී අරටු ගලගා ගොමදියෙන් පොවනු.

උගුරේ ගෙඩියට

135. මුකුණුවැන්න මුල් මුඩමහත අක්මැල්ල මුල් සිඩිගුරු
වද කසා තිප්පිලි අරළු සවින්ධව
මේවා. මී පැනියෙන් අඹරා රෙද්දක බැඳ කටේ තබා ඉඳිනු. කටේ ගෙඩි ගුන වේ.

උගුරේ දළුවක්සේ එනවාට

136. හාතාවාරිය මුල්, මුගුණුවැන්න මුල්, උදුපියලි මුල්, මුවඅන් කුඩු
මේ බේත් අඹරා මී තෙලින් ලිප තබා පදමට බා පෙරා උදාසන ඉස්මුදුනට මදිච්චි කරනු නැතත් වේලා තෙල් කටේ තිබා කට කුමුත්දවනු ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

ඉසේ රෝගවලට සාදන තෙලට

137 වැල්මී ඉරිවේරිය සමදරා මුල්
සෙත්කලතීරි කොට්ටං සාරණමූල් ඔලිදමුල්

මුකුණුවැන්න කුප්පමේනිය බිත්තඹුරු මුල්

මෙකී මුල්, අරළු, නෙල්ලි සීකිරිඳිය මුල් මෙකී බේත් තුන් තුන් කලඳ ගෙන පොඩිකර අඹරා වැටකේ අරළු පුස නැලියයි, එලකිරි නැලියයි, තල තෙල් නැලියයි මෙකී බේත් සමව පලමු කුඩු කල බේත් කලතා රයක් ඇර ලිප තබා නෙළුම්මලක් විවර ගිනිකොට කල්ක ඉටිපදමට බා තබා සිඩි යොගයෙන් තෙල් ගානු. ඉසට වායු සියයක්ද ඇසට එන වායු සියයක්ද නීල කාචයට රත්පටලයටද තිඹිරි පටලයටද පොලටද කදුළු එනවාට ඉසරදයට පිතටද කණ් රෝගයටද නාසෙන් වැගිරෙණ සෙමටද ඉසකේ වැටීමටද තරකළු වීමටද මෙකී දේට යහපති.

ඇපල වම්බටු එණුවරණ පොතු මුරුඟා
කුඩු මිරිස්ස මුල් දළු සස්සඳ

මෙකී මුල් සම භාග ගෙන මිරිස්, එනු, වලගසාල්, කොට්ටමෙල මිරිස්, සමව සුනුකර පොල්කිරිත් අඹරා එම කිරෙන් දොඩන් ඇඹුලෙන් සරියට ගෙන පදමට කකාරා උදයට වලදිනු. ඉසේ රෝග නැත.

බගන්කරා කදයට ගඩු මතුවේ නම්,

138. අංකෙන්ද පොතු කරද පොතු තඹල පොතු සියඹලා දලු
වරියකොල අබ බුත්පලා මුරුඟා මුල්
ඔලිඳ කොල එමමුල් වැල්පෙනෙල කොල
ඉඟුරු මිරිස් අරලු
මෙකී බේත් කොටා දොඩන් ඇඹුලින් එලමුත්‍රයෙන් අඹරා ගානු.

139. වැල්රුක් අත්තන පිටවක්කා මුරුවා බිත්තඹුරු
ඔලිඳ මුල් පෙනෙල කොල පිල කොල කොල බුත්පලාකොල
එත්මල් එම පොතු මුනමල් පොතු ගොන්කැකිරි කොල
වැරණිය පොතු මස්බැද්ද පොතු
මෙකී බේත් කොටා මිරිකා පොල්කිරට යොදා ලිප තබා තෙල්පාට වූකල
දෙදුරු අසමෝදගම් තිප්පිලි කරුං
වසාවාසි දුම්මල කුඩුමිරිස් රසදිය
මෙකී බේත් අඹරාතොලට යොදා පදමට බාපෙරාගෙන තෙල්ගාබඳිනු. පසුව තෙල්ගානු. විසාදී ගුණවේ.

ඇඹුල් බේතයි

140. දොඩං නාරං
මෙ ලෙලි ඇඹිල්ල ගෙඩි මේවා තංඹා අඹරා ගානු. සියළු විසාදි වලට පුරුක් ඇදෙන බේතයි.

141. මීටම
හබරල අල   සීතටිහාල්
අඹරා රොටි උයා බඳිනු. හැම ගඩු වලටයි.

142. පැහිච්ච බටු   දෙමට ගෙඩි .
පොල් තෙලෙත් අඹරා ගානු.
තුකල ගඩු සිහිල් වේ.

143. (පිටිපතුලේ විසාදිවලට දහවෙයාා කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

144. කලල් බත්දතෙට කෙත්ඩර පිලිකාවට ගම්රිස් පොතු කොටා තනහාලෙන් කැඳ පිස දෙනු.

145. ගිනිහිල්ල   නික   කයිල   ඔලිඳ
කුරටිය   හබරල ගොබ   මුකුනුවැන්න   රත්මල් කැකුළු
දළුක්   මැල්ල කොල   හාතාවාරිය මුල්
මෙකී දේ සරියට ගෙන පොල් එක්ක කොටා මිරිකා ලිප තබා මීට
කළුදුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගන්   තිප්පිලි
ත්‍රිවගී   වැල්මී   පල්මාතික්කං   ඉඟුරු
මිරිස්   තිපල්   සුදුළූණු   කුරුඳු පොතු
කොල්ලංකොල
මෙකී දේ අඹරා දමා තෙල්පාට වැටුන විට මී ඉටි කලඳකුත් දමා පොල්තෙල් පදමට බා විසාදිවලට තෙල්කා ගා පසුව තෙල් ගානු. සියළු විසාදි ගුණවේ.

146. කෙංඩර පිලිකෙට
හක්කැබෙලි   කුරු මැටි   බිත්තර පොතු   ඇත්දත්කුඩු
උඳු පියලි
ඉසකේ කබලින් පුළුස්සා ඈ පොතු අළු ගෙන එලඟි තෙලෙන් ගානු.

147. ඉත්තෑකුරු, වවුළු බෙටි (මේ බෛත වෙනත් කුරුලේට, නාස යෙන් ලේ යනවාට දළු එනවාට අත්දුටුවයි.

148. පල්මාතික්කං දෙකලඳයි   සඳුන්   තිප්පිලි
මෙකී දේ කීකිරිඳිය යුසින් අඹරා ගුලිකර තබා තලතෙලෙන් පොවනු. ගඩමාලේට අත්දුටුවයි.

149. කුකුරුමාන් ගෙඩි පොතු මුරුගා නිකපොතු
කළුදුරු සුදුදුරු වැල්මී එනු
වදකසා
මේ දේ දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා පැසවා උගුරු පිට ගානු.

150. මීටම,
කුප්පමේනියා කොල කැටිඑනු පල්මාතික්කං
හිඟුරු ඉස්මෙන් අඹරා තලතෙලෙං පොවනු. දිව කළු උනාට මී අරටු පොල්කිරෙන් උරච්චිකර කැටිඑනු එක්ක දියෙන් පොවනු. රහදිව උදිවෙයි.

151. මීටම,
වල්ඉද්ද පොතු තලතෙලෙන් අඹරා රෙද්දක රැදා දිවපිට දමනු.

152. තිත්තවැටකොළු කොල, පොල් එක්ක මීරිකා බෙල්ල පිට ගානු.
කඩමාල ගුණ වේ.

153. කළුදුරු සුදුදුරු සුදුළූනු අසමෝදගන්
ත්‍රිවගී උළුවා සීනක්කාරං වැල්මී
ඉඟුරු මිරිස් තිකදළු පොතුරා අල
වෙල්ලත්ගිරිය මුල්
මෙකී දේ එක විතරට ගෙන දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගුලිකර සෙවන වියලා තබා ගුලියක් කඩමාලේට උනු දියෙන් දෙනු. දෙහි ඇඹුලෙන් දොඩන් ඇඹුලෙන් දෙනු. කඩමාලේට අත්දුටුවයි.

154. තිකයුස, මුරුවා පල්මාතික්කං මෙකී දෙ අඹරා පොවනු.

155. ඇපොතු, ඉත්තෑකුරු, දවා අළු ගෙන මොනර කකුල්, කඹිලි රෙදි, දවා අළු ගෙන ඉඟුරු, මිරිස්, කළුදුරු, අසමෝදගන් මෙකී දේ එක පදමට ගෙන බැඳ දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා එම ඇඹුලෙන් දෙනු.

උගුරේ ලෙඩට අත්දුටුවයි.

156. මීටම,
කළුදුරු සුදුළුනු ඉඟුරු තිප්පිලි
මෙකී දේ සිනිඳුකොට අඹරා හොඩල අල ඉස්ම පතයි. කළු වෙල්ලත්ගිරිය යුෂ පතයි. තලතෙල් පතයි. මේ දේ එකට කකාරා තෙල් පාට වැටුණු විට සරක්කු දමා පදමට බාගෙන රෙද්දක රදා හක්කේ තිබා තෙල ගිලිනු. දිවේ ගානු. බෙල්ල ගානු. උගුරේ ලෙඩ නැතිවේ.

ගඩු සිලන්දුවලට තෙල්.

157. වරාකොල මුරුවා කොල ඔලිඳ කොල හාතාවාරිය කොල
කොල්ලං කොල ඉරිවේරිය හිඟුරු පට මදිවිය කොල
එලබීත්තඹුරු කොල යකවනස්ස යක්බේරිය කොල
කුප්පමේතිය කොල

මේ කීවා ඉස්ම පත පත ගෙන පොල්කිරට ගෙන යොදා තලතෙල් මී තෙල්, එඩරු තෙල් කොහොඹ තෙල් මේ කී දෙය වත්කොට ඌරු වෙංඩි තියා ඊට කඩස (ර) ක්කු සාදික්කා කරාබු වසාවාසී වලහසාල් අතිඋඩයත් කොට්ටං සීතක්කාරං පල්මාතික්කං මේ සරක්කු තෙලට යොදා කල්ක ඉටි පදමට බා පෙරා තෙල් ගානු. කත වත්කරනු.

සමගඩුවලට සිලන්දුවලට තෙල්

158. වරාකොල මුරුවා කොල ඔලිඳ කොල හාතාවාරිය කොල
එලබිංතඹුරු කොල යකවනස්ස යක්බේරිය කොල
කුප්පමේතිය කොල

මේ කිවා ඉස්ම පතපත ගෙන පොල් කිරට යොදා, තලතෙල්, මී තෙල්, එඩරු තෙල්, එලහිතෙල්, කොහොඹ තෙල්, මෙකී දේ වත්කොට පොල්කිරට යොදා ඌරු වෙඩයො (දා) ඊට සරක්කු සාදික්කා, කරාබු, වසාවාසී, වලහසාල්, අබ, අති උඩයං කොට්ටං, සීතක්කාරං , පල්මාතික්කං, සුදුහඳුන්, රත්හඳුන්, පෙරුත්කායං, අබිං, දේවදාර, සතකුප්ප, වදකහ, සාරණ, රත් තිකුල් මුල්, කළු දුරු, සුදුදුරු, අසමෝදගන් මෙකී සරක්කු සම භාග ගෙන අඹරා තියා බේත් ලිපතියා කකාරා තෙල් පාට වෙනකොට සරක්කු දමා මී ඉටි තෙලට දමා තෙල් කකාරා කල්ක ලනු. වැටෙන පදමට බා පෙරා ගෙන කටෙ වන වලටද, උගුරේ ගෙඩිවලටද, කම්මුලේ ගඩුවලටද, රතවලටද නොයෙකුත් ගඩුවලටද යහපති.
මෙම තෙල් කයට ගැමටද, කංවලට වත් කිරිමටද යහපති. ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

159. සිඩිගුරු දුම්මැල්ල කොහොඹ පොතු
අඹරා ගල්ලනු. උගුරේ ඇති ගඩු ගුණවෙයි.

160. මුව අංකුඩු ගා දමා අරගෙන එලහිතෙල් එක්ක කකාරා කටෙතියා මඩිනු. යහපති.

161. මීටම,
රත්තිතුල් මුල්, දැත්ත අල, කොට්ටං වරා කිරි එක්ක දළුක්කිරි එක්ක අඹරා ගානු.

162. කුඹුරු ඇට, රත්නිතුල් මුල්, සිඩිගුරු, සුදුළූනු මේ හැම උනුදියෙන් අඹරා ගානු.

163. හරන්කහ වල්ඉඟුරු වදකසා දෙහි
දොඩන් නාරන් පඹුරු ඉත්ත
යකවනස්ස කුඹුරු

මෙකී දේ මුල් ගෙන සමභාග ගෙන ශලකලා රා නැලියක් වතුර හතක් වත්කර මැටි බැඳ ලිප තබා ගෙඩියට වේදුපානු. යහපති.

164. අවරියමුල් පොල්කුඩු පලා මදුරු තලාමුල් බෙලිමුල්
මැල්ලපොතු වදකසා

මෙකී දේ එකට විතරට ගෙන කොටා මිරිකා අට එකට කකාරා සුදුළූනු, උළුවා, දුරු දෙක, අසමෝදගන්, තිප්පිලි, කරාබු, වසාවාසී, අරළු, නෙල්ලි මෙකී දේ අඹරා කායත් පිස උදය වලදනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. සතියක් වලදනු. බඩේ ගෙඩිවලට යහපති.

165. හරංකසා වල් ඉඟුරු ත්‍රිස්තවාළු වගපුල්
වෙනිවැල් ගැට තුඹකොල

මෙකී දේ පස් පොල් බැ වක්කරනු. උප්පැති, පෙරාවයි, පොල්පැති පෙරාවයි, කිතුල් පැති පෙරාවයි, එලකිරිත් දියට මනාවයි.

සදුන් පෙරාවයි ඉඟිනි ඇට එන්සාල් ඇට දුරුදෙක
සාදික්කා වලහසාල් රතුළූනු

මෙකී දේ එක විතරට ගෙන අඹරා කසාය කකාරා පදමට ගෙන දෙවරුවෙ වලදනු. ඇල්හැර වතුර වත්කරනු.

අර්සස් ගඩු, පුඩරීක ගඩු ගුණවේ. කුස පිළිකා, මුල ව්‍යාධි, ගඩු, බගන්තරා ගඩුවලට යහපති.

166. පෙරුංකායන්, අතිඋඩයන්, කොට්ටන්, සීනක්කාරං, පල්මාතික්කං, මෙකී බෙත් පොඩිකර එඩරු තෙල් පෙරා වත්කර කකාරා කල්කලනු. වැටෙන පදමට දියට බා රාවතාවක් පොවනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. කුලබු තෙල් ගානු.

167. රම්මතිස්ස ගුරුල්ල මල්ලබු කයිල වැල්
තම්පලා අන්කෙන්ද කොල,පොතු

එක්ක කොටා මිරිකා නැටියක ලා අවවේ තබා කකාරා බිත්දුම්මල, හොර තෙල්, ගලිස්, සුදුළූනු පෙරුන්කායන්, උරුලෑසට්ටන් මෙකී දේ දමා කකාරා ගානු. තවනු. ගඩුවලට යහපති.

168. මකුනුවැත්ත ඉරමුසු ඔලිදමුල් තුංබො අත්තන

මෙකී දේ කොල පොතු එක්ක කොටා මිරිකා නැටියක වත්කර අවුවෙන් කකාරා සරක්කු පදමට ගානු.

169. රත්තැඹිලි පොල්මල් නෙළුන් කොලත් එක්ක පොල් කොටා මිරිකා තැවියේ අව්වේ තිබා ගානු.

ළමයින්ගේ රතවලට

170. මුරුවා පෙනෙල කප්පු බින්තඹුරු
මේ කොල කටු ඉඹුල්කොල පොතු එක්ක කහ එනු ලා කොටා මිරිකා තැටියේ අව්වේ කකාරා ගඩුවෙ ගානු.

170. ඊටම,
කුඹුරු එඬරු එරබදු මිල්ල
පුපුල
මෙකී දළු තලතෙලින් බැද අහුරු ගෙන බින්දුම්මල දමා එඬරු තෙලින් අඹරා ගානු. සියළු ගඩුවලට යහපති.

171. ඊටම,
ඵ්රුලැ සව්ටන් තලතෙල් කුඹරු කොල
කොටා මිරිකා තැටියට කකාරා ගානු.
සියළු ගඩුවලට යහපති

172. තුඹ කරවිල හාතාවාරිය සවුකෙන්ද ඇතල
කොඩොල්
මෙකී අල කුරුඳු, ඔලිඳ, පුවක්, මදටිය, අමු තුත්තිරි අල වියන් දුඹුළු ගෙරිජ්ස් දොඩන් ඇඹුලෙන් රුක්අත්තන කිරි, ගෙටු තිටුල් කිරි, වක්කර අඹරා ගානු.

නොපැසුණු ගඩුව පුළුස්සා ඊපිට පිලියං

173. මගුල්කරඳ පොතු යුස, හිනටිහාල් කබළු පිස බඳිනු. වනමූනත සුද්ද වෙයි

හැම ගඩුවලට

174. එරමුදු ඇට මැල්ල අහුරු බස්සා
සියඹලා බොරෙං අඹරා දළුක්කිරෙං අඹරා එමෙං යොදා ගානු.

175. ජයපාල බිත්තර ඇල් දියෙන්අඹරා ගානු.

176. අමුක්කරා අල දෙහි ඇඹුලෙං
අල්දියෙං අඹරා ගානු.
වන මුනත සුවවෙයි.

177. කරල් ඇඹෝ පුළුස්සා පල් මාතික්කං දමා වන මූනත වසා ගානු.

178. හුඹස් මී ගානු. වේලා ගස් පුළුස්සා ඝීතක්කාරං දමා කුඩුකර මූනත් දමනු.

179. මීඅරටු මී පැතියෙං ගල ගා.ගානු. හක්කේ තබා බඳිනු.

180. කල්ගිය හිහරුපටෙ ගෙන මිරිකා පල්මාතික්කං ටිකක් පුළුස්සා පොඩිකොට දමා පොට්ටනි බැඳ කටෙ තියා ඉඳිනු.

හගන්ද්‍රාවට

කඳට දෙන කසායට බේත්.

181. සිවිය මුල් මිරිස් මුල් මුරුහා මුල් තිකදළු
කුඹුරු දළු
මෙකීවා සෝරසවත් ලිප තබා මිරිස්, සිඩිගුරු, සුදුළුනු, පාටකහ, පස්කුළුබඩු, පෙරුංකායං දමා කකාරා උදය උදය දෙනු.
සියළු ගඩු ගුණවෙයි.

182. ඔඩුවට වැල් කැප්පිටියා දළු කොටා තලතෙලෙං මලවා බඳිනු.

183. පුපල දළු කොටා මලවා බඳිනු.

184. අනු කොල, දළු, කොටා ගිතෙලිං මලවා බඳිනු.

185. තෙල් කරඳ පොතු රුක් අත්තන පොතු
වැල් රුක්අත්තන පොතු, මුල් වරා මුල් කැප්පිටියා මුල්
තැඹිලි පොල් මුල් අමුකහ
මෙකී දේ කොටා පොල් කිරට යොදා කකාරා තෙල් ගානු.

186. ගඩුපොල විකා ඉරා පුළුස්සා දිය වැගි බොහොදෙව මාත්ස තෙරා එත් ඊටපිලියත්, තිතුල්කොල දැහුරක්, කැප්පිටිය අගුරු, පොල් අගුරු, තොතිච්චා කොටා ගෙන ඉදිමුන දිග ඔතනු. දියවත් කරනු.

187. මදිටිය පොතු නුගපොතු කොටදිඹුලා පොතු බෝ පොතු
ගැඩුඹ පොතු කැකුන පොතු බිං තඹුරු මදූ දළු
මෙ කීවා ඉස්ම මිරිකා පොල් කිරට යොදා ලිපතියා කකාරා පස්කුළු බඩු දමා තෙල් බාගෙන නොයෙකුත් ගඩුවලට ගසනු.

188. ඔලිඳ හාතාවාරිය
මේ කී ප්‍රසට ගල්හුනු හකුරු දියකොට උදැල්ල පැසවා පුළුල් පත්තු ලනු.
ගුණවෙයි.

189. කොටදිඹුලා පොතු   හැකිරිල්ල කොල, පොතු,
කොටා මලවා පොල්කිරි පැසවා ගඩුවෙ ගානු.
වරාකොල ඊපිට තබා තවනු. පසුව ඔතනු. ගඩු පිළිකා ගුණවෙයි.

190. ඇටපලා ගඩුවට කටු පිළිකාවට- ඇටමුරා අල, කටු පීල කොල, පොතු, හොඩල අල, එරමිනි, මයිල, ඉල්ල මෙකීවා කහළුනු ලා කොටා මලවා බදිනු. හාතාවාරිය, තියහලා අල, හොඩල අල මේ කීවා කහළුනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

192. ගඩු කාරං බෙත් හපු පොතු බිත්තර මද පොඩිකර දමනු.

193. යබර පොඩි කුඩු වරා කිරෙං කුඩුකර දමනු. සුද්ද වෙයි.

කඩමාලයට

194. මුගුනවැන්න   කිරිඅගුන   පුහුල් වැල්   ඉන්දළු
කරල්ශැබෝ   උගුරැස්ස   කයිල
කටුපිල්ල වල කොලඳ   සස්සඳ   එලබටු
ඉරමුසු   පුළුනුග
මෙකී දෙවල්වල පොතු සමව ගෙන අඹරා තබා මිරිස් අරළු, බුළු, සුදුළුනු, වගපුල්, කලාඳුරු, මේවා අඹරා කල්කයට තලතෙල් වත්කොට කකාරා සරක්කුවෙං අඹරා දමා කර පාකයට තෙල් විද පොවා කල්කය පොට්ටනි බැඳ තවනු. හක්කෙක තියා ඉදිනු. යහපති.

195. මීමුරුවට   පතුදෙහි ඇට   පල්මානික්කං
අඹරා රෙදි කඩ රදා කඩ අඹරා මී තෙලෙං තෙමා අල්ලා තිවා දුං බොනු.

196. මීටම,
ඔලිඳ කොල   මුරුවා කොල   වේලා කොල   යක්බේරිය කොල
වදකහ කොල   අක්මැල්ලකොල   වරාකොල   මුරුවා කොල
කළුඅත්තන   තුං බො අත්තන කොල,   කුරුඳු කොල
තිකකොල   එල බිංතඹුරු කොල.
මේ කී දේ දෙහි ඇඹුලෙන්වත් දොඩං ඇඹුලෙන්වත් අඹරා ගානු. ගඩු විකෙයි

ගඩු පැසීමට බෙත්

197. මී මුරුවට   මිදෙල්ලකොල පොතු   හොඩල අල
කොට්ට පොල්
මේ කීවා කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු. විසාදි ඉහිරෙයි.

කම්මුල්වල බදින විසාදිවලට

එඬරු ඇට මිටයි වරා මුල්
සුදුවෙල්ලත්ගිරිය මුල් පොතු
කුඹුරු මුල්
කොසඹ මුල

සම භාග ගෙන කොටා මිරිකා පැහිච්ච පොල්කිරට යොදා ලිප තබා කකාරා තෙල් පදමට සිදකියා රතවලට ගානු. යහපති.

199. හාතාවාරිය කොල,
මුරුවා කොල
මදටිය කොල පොතු
අංකෙන්ද කොල, ඔලිඳ කොල

මෙකීවා සම භාග ගෙන කොටා මිරිකා පොල් කිරට යොදා ලිප තබා කැකුත මල් පොඩිකොට දමා තෙල් පාට වෙච්චාම අළුත් මී පැනි ඉටි තෙලට දමා බාගෙන තොයෙක් ගඩුවලට ගානු. යහපති.
පුළුස්සා වන පිලියං කරනු.
ගඩුමල සමානවෙයි.

200. කුඹුක්, දිඹුල් දළු, පුඹුළු, ලොප් පුඹුළු, වැල්මී, ඇද්දෙමට, මේ කී දේ වියලා පුනුකොට වනයේ ලනු.

201. කුළුරැත
මී ඉටි
කරඳ ඇට

අඹරා කොසඹ, දුම්මැල්ල, පිච්ච දළු මෙකී කොල ඉස්ම තල තෙල් එක්ක කකාරා ගානු.

202. රත්මල්
එරමිනියා
ඉරමුසු
කුඩුමිරිස්
කටු පිලිල
කපුකිනිස්ස
ඇද්දෙමට
හාතාවාරිය
ඇබිල්ල

මෙකීවා මුල් පොතු කොටා ඉස්ම ගෙන තලතෙලෙං හෝ පොල් තෙලෙං හෝ වත්කොට මී ඉටි සඳුං මෙ කීවා කකාරා තෙල් ගසනු. ඔඩුවටයි.

203. එඬරු දළු
පෙනෙල දළු

සිනිදුව කර අඹරා තලතෙලෙං මලවා බදිනු.

204. දඹ කොල පොතු මදුවැලේ කිරි
ගුරුල දළු මද

මේ කී දේ පොල් ගෙඩියක දිය හා කුඩු ගා දමා ඇරගෙන කිරි මිරිකා ලිප තබා කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගත් තිප්පිලි, කරාබු, සාදික්කා, පල්මාතික්කං මේ කිවා කුඩුකර තලට දමා පදමට බා පෙරා ගෙන තෙල් පිඹිනු. පුළුං තෙමා දමනු. ඔඩු ගුනවෙයි.

205. පල්මාතික්කං
සීනක්කාරං
බිත්දුම්මල
රත් තිතුල් මුල්

අඩුකසා මේ කීවා දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. විසාදි සිල් වෙයි.

206. හාතාවාරිය කොල අත්තන කොල ඔලිඳ කොල මුරුවා කොල
මදිවිය කොල පොතු අංකෙන්ද කොල පොතු
නා පොතු, කැකුන පොතු රුක්අත්තන පොතු
වැල් රුක්අත්තන කොල, පොතු

මෙකීවා බෙහෙත් සමසම ගෙන-තලා කොටා මිරිකා පොල් කිරිත් බේත් යුසත එක සරියට ගෙන වත්කොට කකාරා කැකුන වැල පොඩි දමා තෙල්පාට වේවවාම අළුත් මීපැනිඉටි කැකුන ඉටි තෙලට දමා කල්ක ඉටි පදමට බාගෙන මිදෙන පදමට කොයෙකුත් ගඩුවලට ගසනු.

207. හාතාවාරිය කොල මුරුවා කොල අත්තන කොල
වරාකොල

මේ කීවා එක විතරට ගෙන කොටා දොඩං ගෙඩියක ඇඹුල් මිරිකා බේතට වත්කොට අනා මිරිකා ගල් සුනු බටු බැයක් විතරට ගෙන බේතට යොදාඃ කබලකට වත්කොට කැකැරෙන පදමට හකුරු කුඩු කොටා දමා ගාදුපාට වෙන වෙන තුරු පැසවා ගා අත ඇලෙණ පදමට බා ගෙන නැකත් වේලාඃ ගෙඩියෙ ගානු. පුළුං පත්තු ලනු.

208. තුඹ කරවිල අල තියහලා අල හබරල අල දොඩං
ඇඹුලෙං අඹරා එම ඇඹුලේ පැසවා උනුහුං පිට ගානු.
සැම ගඩුවලට ගුණවෙයි.

209. පුස්වැල් මුරුංගා පොතු කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

210. වෙල්ලංගිරියපොතු කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

211. හාතාවරිය කොල, තියහලා අල හොඩල අල කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

212. පැහිරි දොඩං, දෙහි, ඇට කොල පොතු, යකිනාරං ඇට කහඑනු ලා මලවා බඳිනු.
කටු පිලිකාවට ඇටපලා ගඩුවට යහපති.

213. පිලකොල,දොඩං ඇඹුලෙං උයා බඳිනු. හත් පැයට ගුණවෙයි.

214. මූකයේ දිව පල්ලේ මදු වැඩී එනවාට කාමරංගා පොතු යුස ගෙන සවින්ධ එනු වත් එනුවත් එක්ක අඹරා ගානු.

215. තුවං පිලිකෙට
දෙහි දොඩං මුරුහා තික
මේ දළු; මිරිස්, කලාඳුරු අල, මේ කිවා ඇල් දියෙන් අඹරා ගානු.

ඩෙ වසාද වලට

216. පුසුල් ඉස්ම නැලියයි හීරැස්ස නැලියයි ඔලිද කොල
බෙලි කොල මුල් තික කොල මුල් දෙහි කොල මුල්
දොඩං කොල මුල් තව හන්දි රත්තිටුල් මුල් මුරුංගා මුල්
වැටකෙයියා
අරළු ඉරමුසු මුල් ගංසූරිය පොතු කුඩු මිරිස
කයම් පිස දෙනු.

තුවාලවනයට බේත්

217. තෙලතෙල් ටිකක් ලිපතබා දෙහි ගෙඩියක ඇස්ස කපා කුරක අමුනාගෙන තෙල් කකියා ගිය කල දෙස්ස ඒ තෙලේ ගලා දෙහි ලෙල්ලෙං තුවාල වූ තැන පුළුස්සා ඉක්බිති කරල්සැබෝ කොල එලහිතෙලිං අනා කොටා වනය වසා බැඳ පසුවදා බේත් විනවා දෙවනු.,
ඉවිල්ල කොල මගුල් කරඳ කොල
කුඩුමිරිස්ස කොල කොඩි අරිසි කොල.
මේ කොල කොටා කහළුනුලා කොටා මලවා බඳිනු.

218. තෙල්කඩට බේත් මගුල්කරඳ පොතු කුඩුමිරිස්සපොතු මදුදළු
මී ඉටි දුම්මල කළුදුරු සුදුදුරු
අරළු කයිප්පු තෙල්කඩ සිඳිනු.
ඊයන් තුන්කලඳයි ගේකුරුළු පහර තුන් කලඳයි
වදකහ තුන්කලඳයි ඉඟුරු තුන් කලඳයි. රසදිය
සාදිලිංගම් පල්මානික්කම් හිරියල්, මනෝසීල
ගෙන්දගම් සුදු පාසානම් අබින්
මේවා මන්වාඩි දෙක දෙකයි මෙ සැම ඖෂධ කොවට දමා බස්නකර ගිතෙලින් අඹරා, හෙප්පුවක තබා ඔලිඳ ඇටයක් පමණ ගිතෙලින් අනා ගඩුවල ගානු. ඊපෙනෙල්ලකින් රත් කරනු. සියළු ගඩු ගුණවෙයි ගඩුකාම බස්නයයි.

ගඩු

කරප්පන්

219. ඇතුලට බේත් දෙක අතර පිටට බෙහෙත් කල යුතුය,
අංකෙන්ද පොතු ලුණුවරණපොතු මුරුංගා පොතු කැප්පෙටිය පොතු
ඒක පමන ගෙන කොටා යුෂ මැඩ,

ඊට

තිකුළු තිපල් සුදුලූණු

පත බැගින් පස්කුලු බඩු කලං 1 බැගින් ජයපාල කලං 3 සමව අඹරා එහි යොදා දොඩම් ඇඹුලින් කායම් පිස බොන්ට දෙන්න.

ගඩුකායම

220. මුරුංගා පොතු බක්මීපොතු මදටියා පොතු එරබදු පොතු
කොටිල පොතු රත්මල් පොතු අන්නාස ඇඹුල් පොල්මල්
හීරැස්ස පළු තොලබෝ අල දලුක්පලු තියද අල
වැල් බැවිල ඉරමුසු මුල්
කායම් පිස දෙනු.

රත ගෙඩි

221. හිඟුරු පට්ටා යුෂ දොඩම් ඇඹුලින් පැසවා ගාන්න. ළමයින්ගේ ගෙඩිවලට.

222. කිකිලි බිජු සාරු එක්කොට තිබ්බවු ගෙඩියක් පමණ හුනුත් ඔලිද ඇටයක් පමණ ගෙන්දගමුත් පොඩිකොට දමා කලතා ගානු.

ගඩු තෙල.

223. කහට පොතු අට්ටික්කා පොතු රත්මල් පොතු ඔලිද පොතු
කරඳ පොතු හාතාවාරිය අල කලුදුරු සුදුදුරු
සුදුළූනු
පොල්කිරි මිරිකා තබා පොල් කුඩු වල් බේත් සමහ කොටා මිරිකා කකාරා සරක්කු පස්සේ අඹරා දමනු.

ඊට,
කලුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් පල්මානිනික්කන්
සීනක්කාරම් තෙල්ලිකා ගෙන්දගම් වියලිකහ
අබ මිරිස් ඉඟුරු තිපල
සමව ගෙන අඹරා තෙලට යෙදා මදගින්නේ කකාරා පදමට බා පෙරා සියලු ගඩුවලට ආලේපකරනු.

ගඩු තැවිල්ලට

224. මීමුරුවට   මිදෙල්ල කොල   හොඩල   කොට්ටපොල්
සමව ගෙන කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු.

ඇටපලා ගඩු

225. තුඹ පත්‍ර   වරාපත්‍ර   මුඩමහත පත්‍ර   යකිනාරං
පඹුරු   තිවොල්   වසතැල්   කටුපිල
මෙකී කොල මැඩ යුෂගෙන (එකපමණ)
ඊට
එඩරුතෙල්   තල තෙල්
එකපමණගෙන කකාරා තෙල්පාට වූකල
පල්මානික්කන්   මාදුරු   අසමෝදගන්   කුඹුරුඇටමද
වදකහ   පාට කහ   වල්ඉඟුරු
සමව ගෙන අඹරා ගානු.

ගඩු කායම්.

226. අංකෙන්ද පොතු   ලුණුවරණ පොතු   මුරුංගා පොතු   කැප්පෙටිය පොතු
එකපමණ ගෙන කොටා යුෂ මැඩ
ඊට
තිකුළු   තිපල්   සුදුලූණු
පත බැගින් පස්කුළුබඩු කලඳ බැගින් ජයපාල කලන් 3 බැගින් අඹරා එහි දමා දොඩම් ඇඹුලෙන් කායම් පිස බොන්ට දෙනු.

ගඩුවලට තැවිලි

227. රුක් අත්තන   වෙල්ලංගිරිය
මෙකී කොල පොතු කුඩුම්රිස මුල් කොල පොතු ඉඟුරු මිරිස් සුදුළූනු
මෙකී දේ කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු. ගඩු වියලෙයි.

228. තුඹ කොල කොටා සීනටිහාල් කබළ පිස බඳිනු. ගඩු පොඩිවේ.

229. කිකිළි බිත්තරේ සුදු මදය හුනු එක්ක අනා ගානු.

230. මීටම,
කැබැල්ලා පොතු, කැටකැලපොතු කොටා පැනිසිඳ ගඩුවට ගානු. සොඳවේ.

231. රුක්අත්තන පොතු කොල කොටා පැනිසිද ගානු. ගඩු පොඩිවේ.

232 යකවනස්ස කොල හිරස්ස කසඹිලිය
මෙකී කොලෙන් රොටී පුළුස්සා ඔඩුවට බඳිනු.

233. දෙහිඇට මීඇට පිච්ච
ලාදෙහි ඇඹුලෙන් කිකිලිබිත්තරේ තානුවෙන් අඹරා ගානු. පැසුනු ගඩු නුමුත් නොතිබේ.

ගඩුරළුවාට

234. කැප්පිටිය දළු පෝටා දළු හාතාවරිය දළු පුපුල දළු
කරත දළු මිල්ල දළු
මෙකී බෙහෙත් කහළුනුලා කොටා මලවා බඳිනු. ගඩුරළුවාටයි

235. කුරුඳු අට්ටික්කා කැටකෑල කරඳ
මීගස්වනු. අරත
මෙකී පොතු කොටා ඉස්ම මිරිකා සීනටිහාල් කළුදුරු, සුදුදුරු, සුදුළූනු, සිඩිගුරු අබ මෙකී දෙ කබළු පිස බඳිනු.

236. ඊපිට,
රුක්අත්තන කුඹුරු කාමරහා
මෙකී කොලපොතු ගෙන කුඩුකර කබලුපිස බඳිනු. ගුණවේ.

237. මුරුවාකොල, මුල් කොවක්කා කොල හිඟුරු දළු
බුලත් දළු කහළුනු
ලා කොටා මලවා බඳිනු.

238. සපුගස් නාගස් රුක්අත්තන
මෙකී පොතු කහළුනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

239. මී පොතු ගැටනෙටුල් කරඳ කැප්පිටියා
තොටිල්ල
මෙකී පොතු කහළුනු ලා කොටා මලවා බඳිනු. මුකුණුවැන්න ජන්නේලා උයා බඳිනු.

240. කොයි බේතටත් බිබිලි නැගෙතොත් කටුවෙන් සිල්කර ගුරුල්ල දළු, එම ගොපිලේ මද, පොලු තෙලෙන් අඹරා ගානු. හත්පැයට හොදවේ.

241. තුඹකරවිල දිවිකදුරු ගෙඩි පුළුස්සා අළු ටිකක් මීටම
සාදිලිංගම් පල්මාතික්කම් තුත්තං
සමව ගෙන අඹරා මීඉටි එක්ක තලතෙලට දමා කකාරා තිවුනු පසු රෙද්ද
ගා වනෙ දමනු. ප්‍රත්‍යක්‍ෂයි.

242. මුත්‍රමාර්ගය ඇසිරි ගියනම් සස්සද පොතු මුල්
පොල් දෙකක් කිරි මිරිකා මුලකී බෙහෙත් එහිලා තෙල් සිඳ මුත්‍රාමාර්ගයේ තෙල්
අරිනු.

සියළු ගඩුවලට

243. තරන කොහොල්ලා. කහඹිලියා කොල තොලබොඅල
උන අළුවෙන් උයා උතුකටු අඟුරු මේවා අඹරා දොඩන් ඇඹුලෙන් ගානු.
වියකෙ.

244. මීටම
කැඹිලිපොල්මල් ඇට සීනටිහාල්
කබලෙන් බැඳ දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු.

245. ඔලිඳ කුඹුරු මදටිය මස්මොර
කපුරු
මෙකී ඇට ඇපොතු පොලොන්හතු
මේවා අමුහාල් ටිකක් සමග සියඹලා පොත්තු පෙරත්ගා දියෙන් අඹරා රොටි
පුළුස්සා කැටකැල පොතු
හික් පොතු ගැඩිමපොතු
මෙකී යුසින් අඹරා ගානු. සියළු ගඩු පිලිකා නොතිබේ.

පිපිරිච්ච ගඩුවලට

246. පුළුස්සාපු ගඩුවට එයම දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. පිලිකා ගඩු තිකත්
ගඩු ගුණවේ.

කම්මුලේ ගඩුවට

247. ගලිස් බිත් දුම්මල කැකුණමල පෙරුන්කායන්
පොල්තෙලෙන් අඹරා ගානු. පුළුන් දමනු.

පුස්තකාලය
[illegible]

248. මීටම,
ඉදිත්තරු පොතු, ඉස්මෙන් කිකිලිබිජු සාරු සීනටි හාලෙන් කබළු පිස දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු.

249. මීටම,
කෙකටිය අල හබරල අල අමුකහ අමු ඉඟුරු
වව්ළු පහර එලගොම
මේවා දොඩං ගෙඩියෙලා උයා අඹරා ගානු. ගඩුවලටයි.

250. පුස්ඇට කුඹුරුඇට ගලිස් දුම්මල
කිකිලිබිජුවෙ සුදුමදෙ අඹරා ගානු ගඩුවලටයි.

251. සදොලමල කුඩුහුනු
මී පැනියෙන් අඹරා පුළුන් එක්ක පත්තුව ලනු. ගඩුවලටයි.

252. දෙහිගැට දොඩං ගැට කොසඹ දළු තිකදළු
සියං දුඹුළු පැහිච්ච බටු
පුළුස්සා මෙකී දෙ මී පැනියෙන් අඹරා ගානු. ගඩුවටයි

253. රුක්අත්තන කිරි වරාකිරි ගරුඩ දුල්කිරි
හුනු එක්ක ගානු ගඩුවටයි.

254. රුක්අත්තන මදටිය කටුපිල
මේවා කොල පොතු සීනටි සාලෙන් කබළු පිස බඳිනු.

255. ඉදිබඩ කොටා ඉස්ම ගෙන සීනටි හාලෙන් කබළු පිස දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. ගඩුවටයි.

256. ලොළුපට ඉස්ම කිකිලිබිජු නානු මෙයින් කබළු පිස බඳිනු. වියලවයි.

ලෝලු පොතු, කොල කොටා පොල්කිරි එක්ක ලිපතබා සිඳ ගානු. රතයටයි.

257. මීටම,
මඳුරු ඔලිඳ හාතාවාරිය මදටිය
මෙකී කොල, මුරුහා, පිල කොල මෙකී දේ කොටා මිරිකා පෙරුන්කායන්, සුදුළූනු මෙකී දේ කුඩුකර තෙලට දමා මී ඉටි ලා පදමට සිඳ ගානු. රත ගඩු ගුණවේ.

258. රඹුක් වැටෙකේ කුඩා කළුවා උඳුපියලිය ඔලිඳ
මේ හැම ඉස්ම ගෙන පොල්කිරි එක්ක කාකාරා තෙල්පාට පදමට සිඳ තබා රතවල ගානු.

263. රම්මතිස්ස කපුකොල මැ කොල යකවනස්ස
කැකිරිකොල

මේ හැම කුඩුකර තැලියක් ගෙන දියවත්කර කකාරා ගත් යුෂ දුවන පතින රතයටයි. බාල අයටත් දුවුතැත්වල ගානු.

264. නා ගොරස කරඳ මදටිය
අත්කෙන්ද වරකාගස් රතඹිලා හල්
මෙකී මුල්
ඔලිඳ බිත්තඹුරු රත්තෙටුල් මූරුවා
මේවා කොල සමව ගෙන පොල් එක්ක කොටා මිරිකා කකාරා පදමට,
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගත් තිප්පිලි
සාදික්කා කරාබු වසාවාසී පෙරුත්කායන්

මේවා කුඩුකර තෙලට යොදා පදමට සිඳ තබා බොන්නට දෙනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

බඩඇතුලේ එන ගඩුවලට

265. ක්‍රිමිශස්ත්‍ර කොසඹ දළු
එක්ව අඹරා තනකිරෙන් දෙනු. ගුණවේ.

266. කැකුනපොතු ගල්සපු කරඳ හොර
දඹ දෙහි එනුවරණ

මෙකී පොතු කොටා, ශලකලා දියවත්කර ඌරුවෙන්ඩ තියා එදියත් පොල්කිරෙන් කකාරා තෙල්පදමට

කළුදුරු සුදුදුරු සුදුළූනු අසමෝදගත්
තිප්පිලි

අඹරා දමා පදමට තබාගනු. බොන්නට දෙනු. බඩේ ගෙඩිවලට යහපති

267. මදටිය අංකෙන්ද
මෙකී කොල, පොතු
හාතාවාරිය ඔලිඳ කොල්ලං මදුරු
යක්බේරිය යකවනස්ස

මෙකී කොල කොටා ඉස්ම මිරිකා පොල් කිරිත් එක්ක අව්වෙන් සිඳා ගානු. රතයටයි.

268. මදුරු ඔලිඳ හාතාවාරිය මදටිය
මුරුගා පිලිලකොල
කොටා මිරිකා පොල් කිරි එක්ක ලිප තබා කකාරා
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගත් තිප්පිලි

කරාබු වසාවාසී සාදික්කා පෙරුංකායන්
පල්මාතික්කං

මෙකී දේ අඹරා තෙලට දමා මදගින්නේ කකාරා වැවිය අවුලා දියමෙනේරිය මලේ පාවට ඇලෙන පදමට අතපෙවූ කල අත හොදින් කලබා නොයෙක් ගඩුවලට ගානු. අද්දුවුවයි.

යන්තිගඩුවලට

269. දෙහිමුල් දොඩං මුල් නාරංමුල් පඹුරු කායම් පිස දෙනු. ඉන් නොහිටි තිබේනම් ඇඹුල් දොඩං උන අලුවෙන් උයා එම ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. හැම ගඩු කලල් බත්දත ගල්රත හැම පිලිකා නොතිබෙයි.

270. කැට කැල රත්කැලිය
මේ දෙවගෙ පොතුගෙන කොටා මිරිකා මී පැනි ගෙන මේ දේ කකාරා සියඹලා ඇඹුල් ගෙන අනා ඒ ඉස්මෙන් අඹරා ගානු. සැම ගඩ නොතිබේ.

271. ඉදිබඩ උන අළුවෙන් උයා ගලිස් දුම්මල අඹරා ගානු. වියකේ.

272. රුක්අත්තන කිරි වරාකිරි සියඹලා ඇට බින්දුම්මල අඹරා කිරි ගා පුළුන් දමනු. සොදවේ.

273. සාරනමුල්
අවරියමුල්
තිප්පිලි
එනුවරණ පොතු
සියංදුඹුළු
වදකසා
වරාමුල්
බදුල්ල
වවනාවි
සවින්දව
මුඩමහන
මුරුවාමුල්
කෙලින්ද
ඉඟුරු
විවරමුල් පොතු
කොසඹ ඇට
කරදඇට
කොට්ටං
මිරිස්
වේලිකසා
දෙවදාරු
වලහසාල්

යන මෙකී දේ ගෙන ගොමුත්‍රයෙන් අඹරාගානු. සියළු සොරවිසල් පොඩිවේ.

274. අත්තන ඇට ඇතුලේ සවින්දව එනුලා මතුපිට මැටිබැඳ පුළුස්සා වරාකිරෙන් අඹරා ගානු.

එනුවරණ කොල පොතු මගුල් කරඳ පොතු තිකපොතු
275. අමුඉඟුරු අමුකහ කැප්පිටියා පොතු අරළු
මෙකී දේ කොටා ගොමුත්‍රයෙන් මලවා බදිනු.

276. හබරල ලුනුලා දොඩං ලෙලි, මැඩල්ලකොල සියඹලා දළු
මේවා දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා හාල් පානුදියෙන් අඹරා ගානු. ගඩු පැසවා.

277. දෙහි   දොඩං   හබරල   හීන්බෝවිටියා
හීනටි හාල් පාතුවෙන් උයා අඹරා ගානු. සරව අද්දවයි.

278. ඉදිබඩ   කැබිලිති කුඩු   තිඹිරිඇට
ඉස්මෙන් අඹරා ගානු.

279. අමුවෙරළු   කුරක්කන්   සීනටිහාල්
තම්බා අඹරා ගානු. ඉඹුල් පත්තුවයි.

280. පෙරුන්කායන්   ගලිස්   බිංදුම්මල
ඇල්දියෙන් අඹරා තිටොල් කිරි රෙද්ද රඳා දමා පිට ගානු. සියළු ගඩු පොඩිවේ.

281. දොඩං ගෙඩිය ඇතුලේ සීනටිසාල් දමා උනඅළුවේ උයා අඹරා ගානු.

රත්නපුල්ලි ගඩුවට

282 කපුඇට   කුඹුරුඇට මද   අබ   තල
මේ දෙ එලගිතෙලින් අඹරා ගානු.

283. අම්බෙරැල්ලා එනු අන්කෙන්ද පොතු   මා
හොඩකීරිය කරදය පොතු   සැවොමා
තුඹවෙලා මදුරුද අත්තන   මා
කුප්පමේති මුරුවා මේ සැවො   මා

මල්රුක්අත්තන කොලමුල්   ගත්පොතු
රත්මල් අංකෙන්දය තිඹිරිය   පොතු
බක්මී මැඩිය වෙල්ලංගිරිය   පොතු
තරනදෙමට එරමිනි එරබදු   පොතු

සියඹලාද මිරිකුළු පොතු   ගත්තේ
හොඩලද සමගින් යුස අර   ගත්තේ
එමලෙස කබළුපිස බඳිමි   න්තේ
එවලෙම පුරුකුත් ඇද පැදෙන්‍ෙ   ත්

284. මිරිකුළු අන්කෙන්දය පොතු   එකලා
කුප්පමේති කොල යුස සමකර   ලා
තලා කොසඹතෙල් යොදමින්   එකලා
පස්කුළුබඩු අරළුද සම   කරලා

වෙඩිඑණු සමගිව පමණට එකලා
සුරා අමාකාරෙට තෙල් විපුලා
දැනගෙන මේලෙස පැවසු තෙපුලා
එපවත් දැන කරපත් දුර නොබලා

මෙකී කොලද මුල් යුෂ මැඩ ගත්තේ
තෙල් පස්වගයද කලතා ගත්තේ
මිරිස් ඉඟුරු පස්කුළු බඩු ගත්තේ
අරළු බුළුද තෙල්ලිද යුස ගත්තේ

ලීත්ගත් හිරියල් රසය සුඅගුගෙන
ගලිස් මෙහැම දෙය සිතිදුව අඹරන
කල්කය ඉටි පදමට අර ගෙන
සියළු විසාදියටම යුතුවෙයි දැන

285. ගොඩකිරිල්ල රුක් අත්තන පොතු ගෙණ
හීනටිහාලෙන් කබළුද පිස ගෙණ
බැදපුකලවා ගඩු පුරුක් ඇදෙයි දැන
නිවරදි මේ ලෙස කිවුරුසිවරු දැන

සරක්කුලද සහපතන පතිර කොල
කබළුපිස හීනටිසාලෙන් තිකස ල
බැදිතන ගඩුවේ පුරුක් ඇදේ බල
දැනගත කරපත් ඉසිවදතිත් ලොල

286. පස්කුළුබඩු එක්කර මී ඉටි, කැකුනමල, සමව තෙල සිඳ පදමට බා තබා ආලේප කරනු. දවසක් ඇර තෙල් අරිනු. සියළු ගඩු විසාදිවලට යහපති.

287. සියළුවිසාදි සිල් වෙන්ඩ බිංදුම්මල, සිනක්කාරන්, රත්තිටුල්මුල් අමුක්කරා මේවා සමව ගෙන දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගා අදිනු. සැම විසාදි සිල්වෙයි.

288. සියළු ගඩු පැසවන්ඩ
අසුරමඩගති අද්දමන්ඩ ඇඹුල් බෙහෙතට තාප්රිත්ත දළු
මැලල් කොල හීරැස්ස දළු අළුකර පළු දෙමට පිච්ච
මෙකීවා සාලුනුදියෙන් තබා සිතිදුකොට අඹරා ආලේප කරනු. සියළු ගඩුවලට ඇඹුල් බේතයි.

ඉදිමුම් බැසුමට පුරුක් ඇදුමට

289. දොඩම් ලෙලි තාරං ලෙලි ඇඹිල්ල ගෙඩි
මේවා තම්බා අඹරා ගා අදිනු. සියළු ගඩුවලට පුරුක් ඇදේ.

290 මීටම,
හබරල අල සාමූලයෙන් ගෙන තම්බා සීනටි සාල් එක්ක රොටි උයා බදිනු. සියළු ගඩු ගති අද්දවයි.

උගුරේ සියළු විසාදියට

291. පල්මාතික්කං සීනක්කාරං සවිදව පුස්කර
තවසාරං පෙරුංකායත් වැල්මී තිප්පිලි
කරාබු වලගසාල් කොත්තමල්ලි කටුකරෝසන
වෙන්කාරං දැත්ත සදුංකරද වෙඩිළුනු
පස්කුළුබඩු ඇතුළුව ඉඟුරු මිරිස් සිඩිගුරු
අබ වදකහ හරන්කහ
පෙතෙල ගෙඩි පොතු මී මුරුවට අමුක්කරා මුල්
සාරන මුල් වැල්තිබ්බටු මුල් සුදුළූනු

මේකීවා සමවගෙන හිඟුරුපට ශූෂයෙන් හෝ දොඩං ඇඹුලෙං හෝ බටුකරයෙන් හෝ දෙමට කිරෙන් හෝ මදනඵලයෙන් හෝ අඹරා තබාදෙසි ඇඹුලෙන් හෝ මදනඵලයෙන් හෝ අඹරා තබා දෙසි ඇඹුලෙන් දොඩං ඇඹුල් සබරල පිති යූසයෙන් පැහිච්ච දෙමට කිරෙන් හෝ කුකුරුමුවන් ගෙඩිමද බටුකර තලතෙල් කොහොඹ තෙල් මෙකී අනුපානු එක්කොට බේත්සාදා දිවගානු.
සෙලෙශ්මා කැපී උගුරේ ගෙඩි විකාශවෙයි. අද්දුටුවයි.

292. මීටම,
සවින්දව පල්මාතික්කං සීනක්කාරං මීමුරුවට
සියත්දුඹුලු වදකහ පාටකහ
මෙකිවා චූර්ණකර රෙද්දක වරාකිරි,
තිබොල්කිරි

පාන්කඩ අඹරා තලතෙල් රදාගත් කඩ අඹරා පත්තුකර තිවා, උගුරට දුන් අල්ලනු. උගුර සිර ඇරෙයි.

293. මීටම,
දෙහිමල් පල්මාතික්කං ඉඟුරු මිරිස්
මුනමල් ඇට ජයපාල නිකදළු සුදුළුනු
මෙකීවා නතකිරෙන් අඹරා එම කිරෙන් නස්‍ය කරනු.

294. කුප්පමේනිය යූසයෙන් නස්‍ය කරනු. උගුරේ සියලු ඇයිරිලි ඇරෙයි.

295. මීටම,
තිකකොල, පොතු වදකහ මුල් කොල
කොහොඹ කොල පොතු මුරුහා පොතු
මෙකීවා එක විතරට ගෙන කොටා යූස මැඩ ගෙන

මීට
තලතෙල් එළගිතෙල් දුම්තෙල්
මෙකී එක්ක කකාරා කල්කට
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් දෙවදුරු සුදුළූණු
ඉඟුරු මිරිස් අරළු බුළු නෙල්ලි

මෙකීවා සමව අඹරා තෙලට යොදා කකාරා පදමට බා පෙරා තබා බොන්නට දෙනු. කන වත්කරනු. උගුරේ සිර ඇරෙයි.

මීටම,
කුඩුමිරිස් තික එණුවරණ හීත්තඹල
කරඳ මුරුතා සාතාවාරිය කීකිරිඳිය
මුඟුණුවැන්න කුප්පමේතිය බැවිල වේලා, සැබෝ
මෙකී මුල් පලම ගෙන ශලක ලා අට එකට කකාරා පෙරා ගෙන
කොහොඹ සියඹලාකොල පුෂ පත පත ගෙන
තලතෙල් කොහොඹ තෙල් මී තෙල්
සමව ලිපතබා මීට
කල්කයට
කළුදුරු සුදුදුරු තිප්පිලි දේවදාර
සවින්ධව පෙරුංකායන් වැල්මී පල්මානික්කන්
සීතක්කාරන් සිඩිගුරු වදකහ හරංකහ
කොට්ටං දෙවදාරු සුදුළූණු

මෙකී දෙ කලඳ කලඳ ගෙන මී අරටු හොර අරටු, කැබැල්ලපොතු, මුව අංකුඩු, මොනර කකුල් මෙකීවා තුං තුං කලඳ ගෙන මී අරටු, හොර අරටු, කැබැල්ල පොතු, මුව අංකුඩු, මොනර කකුල් මෙකීවා තුං තුං කලඳ ගෙන අඹරා තෙලට යොදා කකාරා ක[illegible]ලනු වැටෙන පදමට බා පෙරා තබා ඇඟ ඉස. බැද බොන්නට දෙනු. කනවක්කරනු. නස්‍ය කරනු. ඇස ගසනු. කල්ක තැවිල්ලට ලනු. සියළු කඩමාල ගලක්කාර කනසවිසාදී ගුණවෙයි. උගුරේ ඇසිරී එන රෝග නසා අද්දුවුවයි.

මීට බොන්නට දෙන බේත්

කලාදුරු අල වරා තික කුඩුමිරිස
එනුවරණ කුරුඳු අනුනැටි දුම්මැල්ල
රසකිඳ පුස්කර කරපිංචාකුරු
එනු අරගෙන කුරුඳු පොතු
මෙකීවා සමවගෙන
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් තිප්පිලි
කරාබු වසාවාසි සාදික්කා පෙරුංකායන්
කොත්තමල්ලි වලගසාල් සුදුළූණු වදකසා
ගලිස් ඉඟුරු මිරිස් අබ

මෙකී දෙ අඹරාගෙන සුද්ධ ජයපාල සයක් එක්කොට විලදපොඩි සමග අට එකට කකාරා බා තබා මී, ගිතෙල් සමග දෙනු. කටට ගිලිනු. ගඩු මතුකෙරෙයි. ප්‍රසිද්ධයි.

මීට, වෙවමට,
ඉකිරි හොඩල අල කැප්පිටියා නිකමුල්
රුක් අත්තන සදුළුනු සිඩිගුරු මිරිස්
සියඹලා කොල ඉස්මෙං අඹරා ගඩුපොල ආදියෙහි ආලේප කරනු.

297. මුරුහ පොතු සුදුළුනු එනසාල් සිඩිගුරු
මේ හැම ගොමුත්‍රයෙන් අඹරා එම දියෙන් අනා ගානු.

298. මීට,
මිරිස් සිඩිගුරු රුක්අත්තන සුදුළුනු
නිකකොල සියඹලාකොල
මේ හැම එක්කොට අඹරා ගොමුත්‍රයෙන් අඹරා ගානු. මේ පත්තුව ගඩුපොල ඉදිමුනාටයි.

299. ඔලිඳ ඇට පුස්ඇට සියඹලා ඇට
මෙකීවා, මදක් දිය පෙරාගත් කිරිත් එක්ක තම්ඹා මේ සතර වගෙ මද දියෙන් අඹරා ගෙන ඊට තිබ්බටු ගෙඩියක් විතර මුදුසුනු එක්කොට අඹරා පමණට දියකර පොවනු. සියළුගඩු පොඩිවේ.

300. ඊටම,
කිරිවානාගල් කොටා කුඩු ගෙන අඹරා ඊට බේත්, කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමෝදගන්, උළුවා මේ හැම විතරට අබිං ගෙන කෙප්පු තෙල්ලික්කා ගෙන්දගන් ටිකකුත් කිකිලිබිත්තරේ පොතු ඔලිඳ ඇට කුඩුත් එකවිතරට ගෙන, ගල්කුඩු මීටක් වඩා ගෙන දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු. මෙපත්තුවට ගිනිදුටු ඉටිමෙන් සියළු ගඩු උනුවේ.

ගඩුනසන පත්තුවයි.

301. රත්මල් පොතු අන්කෙන්ද කොල පොතු කැප්පිටියා පොතු
මදටිය කොල පොතු එනුවරණ කොල පොතු
මුරුවා කොල අවරිය කොල මුල් මදුරුකොල මුල්

302. කුරුදු පොතු, සුඹස්දළු අඹරා ගානු.

303. දොඩං ගැට බේදුරු අල හබරල හරංකහ
වල්ඉහුරු කොහිල අල දඩුයි
මෙකී බෙහෙත් තම්ඹා දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු.

304. තිරුවානාගල් පුළුස්සා කොටාපු කුඩුයි, ගැඩුඹ ඇටයි, දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු. පත්තුවයි.

305. මීටම,
සාරන මුල් වරාමුල් අරළු මුරුතාමුල්
කරඳපොතු සවීන්දව සිඩිගුරු
ගොමූත්‍රයෙන් අඹරා ගානු. විසල් ගඩුවටයි.

306. තොටිල පොතු සපුපොතු ලියනගලා එනුකහ
කොටා මලවා බදිනු.

307. එනුවරණ පොතු මගුල්කරඳපොතු රුක්අත්තන පොතු අමුඹගුරු
අමුකහ කැප්පිටියා පොතු අරළු
මෙකී දෙ කොටා මලවා බදිනු.

308. නික මුඩමහන කුරඳ
මේ කොල පොතු යුෂයෙන් කකාරා ගඩු සොරට බදිනු.

309. නිකමුල් රුක්අත්තන සුදුළූනු මිරිස්
සියඹලා කොල ඉස්මෙන් අඹරා ගඩපොල ආදියෙහි ආලේප කරනු.

310. මුරුතපොතු සුදුරූනු එනසාල් සිඩිගුරු
මේ හැම ගොමූත්‍රයෙන් අඹරා එම දියෙන් අතා ගානු.

මීටම,
311. මිරිස් සිඩිගුරු රුක්අත්තන සුදුළූනු
නිකකොල සියඹලා කොල
මේ හැම එක්කොට අඹරා ගොමූත්‍රයෙන් අඹරා ගානු. මේ පත්තුව ගඩුපොල ඉදිමුනාටයි.

312. ඔලිද ඇට පුස්ඇට සියඹලා ඇට
මෙකීවා මදක් දිය පෙරාගත් කිරිත් එක්ක තම්බා මේ සතර වගෙ මද දියෙන් අඹරා ගෙන ඊට තිබ්බටු ගෙඩියක් විතර මුදුසුනු එක්ක අඹරා පමනට විසාදී සිල්වේ. දියකර පොවනු. සියළු ගඩු පොඩිවේ.

313 මීටම,
තිරිවානාගල් කොටා කුඩුගෙන අඹරා ඊට බේත් කළුදුරු
සුදුදුරු අසමෝදගන් උළුවා
මේ හැම විතරට ී• ගෙන කෙප්පු, තෙල්ලික්කා ගෙන්දගන් විතකුත් කිකිලි බිජු බීත්තරෙ පොතු ඔලිද ඇට කුඩුත් එක විතර ගෙන ගල්කුඩු මිටක් වඩා ගෙන දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු. මේ පත්තුවට ගිනි දුටු ඉටිමෙන් සියළු ගඩු උනුවේ. ගඩු නසන පත්තුවයි.

314. රත්මල් පොතු අත්කෙන්ද කොල පොතු කැප්පිටියා පොතු
මදටිය කොල පොතු
එනුවරණ කොළ මුරුවා කොල අවරිය මුල් මදුරුකොල මුල්
යුෂ ගෙන සමව කකාරා ගානු.

315. පල්මානික්කං බීංදුම්මල රත්නෙටුල් අමුකහ
දෙහි අඹුලෙන් අඹරා ගානු. විසාදි සිසිල්වේ.

316. නාපිරිත්තා කොල පොතු වෙන්බඩ (ංගා) වෙස්වඩංගා කොල
වල්තන්පලා සියඹලා රත්මල් දෙමටමල්
රතවරා දළු හීරැස්ස දළු වැල්පෙනෙලකොල දදකිරිය
කැරකොල කුප්ප
මේතිය කොල දෙහි පිංචි මේවා අඹරා ගානු. ගඩුවලට ඇඹුල් බේතයි.

සැම විසාදී වලට

317. නාරන්ලෙලි දොඩන් ලෙලි අබිං
මේවා තඹා අඹරා ගානු. සැම විසාදිවල පුරුක් ඇදෙ.

318. මීටම,
හබරල අල හීනටිහාල්
අඹරා රොටී උයා බදිනු. පුරුක් ඇදේ.

319. හීරැස්ස පළු තඹා සීනටිහාල් අඹරා රොටී උයා බදිනු. හැම ගඩුවල පුරුක් ඇදේ.

320. පැහිච්ච බටු දෙමට කුකුරුමාන්
මෙකීවා තඹා දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරාගානු. පිටි අත්ලෙන් අල්ලන විසාදිවලටයි.

321. හබරල පිතිකොල ගුරුල්ල කොල ඉඟුරු අතු මීකොල
දොඩන්කොල
මෙකී බේත් යුෂ තලතෙල් ඊට සීනක්කාරං කුඩුකරදමා පදමට සිඳපෙරා සියළු ගඩුවලට ගානු.

322. අත්කෙන්ද පොතු මදටිය කොලපොතු රත්මල් කොලපොතු
කරඳ මුල්වල පොතු මුරුවා කොල ඇවරි කොල
දියහබරල කොල
පැහිච්ච පොල් තුනක පොල්කුඩුත් බේතුත්, එකට දමා කොටා මිරිකා ලිපතබා

හොරමල
කැකුනමල කොහොල්ලෑ මීඉටි ගලිස්
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් සාදික්කා
කරාබු වසාවාසි සුදුළූනු පෙරුන්කායන්

මෙකී සරක්කු අඹරා තෙලට දමා කකාරා කරපාකයට බාතබා ගානු. සියළු ගඩුවලට ඔඩුවලට යහපති.

323. මගුල්කරඳ පොතු නෙටුල් පොතු රත්කැළිය පොතු කොල
පුස්වැල් තිකපොතු

පොල් එක්ක කොටා මිරිකා සිඳ ගානු. රත අතට එයි. පැහිරිගහ අත ගානු. අළුකෙසෙල් අන ගානු

324. අවරිය කොල කොල්ලන් කොල

කොටා පොල්කිරි සමව පොවනු. බඩගසා යයි. රතය බඩට අලව්වාවයි.

සියළු ගඩුවලට.

325. කිරිවානාගල් දමා කුඩුසීලවැඩිකර ගැඩුබ පොතු, අළු හා ගඩුවේ මේ කුඩු කීප විටක් දමනු. ගඩු ඉසිරේ.

අන්කෙන්ද කුඩුමිරිස්ස රුක්අත්තන තික
මිල්ලපොතු

මෙකී පොතු යුෂ සමභාග ගෙන හීනටිහාල් පිටි විතරකට ගෙන අඹරා කබළු පිස දවටනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

326. යටකී පොතු සතරවගේ ටික ටික ගෙන
සුදුදුරු සිඩිගුරු සුදුළූනු අබ
මෙ හැම විතරට හාල් පිටි එක්ක කබළු පිස
රුක්අත්තන කොල ඇම්මහාකොල

මෙකීවා සමව ගෙන පොල්කුඩු ටිකක් එක්කොට මලවා කබළු පිස ඉස ගඩුවෙ දවටනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

327. කපු ඇට දොඹ ඇට මත්අමු අබ
එනු රුක්අත්තන පොතු

මෙසී දෙ පුළුස්සා කිරිවානේගල් කුඩුන් සියත්දුඹුළුත් මේ හැම දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගඩුවෙ ගානු.ඉසිරේ.

328 වැල්රුක්අත්න පොතු, කොල, වල් අඹකොල, කහළුනුලා කොටා මලවා බඳිනු. වියල් ගඩු ගුණවේ.

ගඩුපැසවන්ට

329. කාඩිපැන් කෝමාරිකා තෙල්ලි මුල්
මේ හැම කාඩි දියෙන් අඹරා ඇලවනු. ගඩු සීල්වේ.

330. රතඹ ලා කොල, පොතු. උඳුපියලි කොල කැකුළුහාල් එක්ව අඹරා ගානු. ගඩු අඩා.

මීට බොන්නට දෙන බේත් වගනම්.

331. මහබෑබිල වැල් බැවිල වැල්කසඹිලියා ඉරමුසු
කලාඳුරු හෙලබින්නඹුරු රසකිඳ තිපල්
නෙළුම් මුල් ඉරිවේරිය සැවැන්නමුල් ඔලිඳ අල
වැල්තිබ්බටු මුල් කිරිහැන්දමුල් පිටවක්කා දෙමටපොතු
කරඳ මුල් අවරිය මුල් මිරිස් අගිල්
දෙවදාරු විෂ්ණුක්‍රාන්:ති බටුමුල්
මේ හැම තුං තුං කලඳ ගෙන මීට
කොට්ටම් වැල්මී වලහසාල් කොත්තමල්ලි
තිප්පිලි කටුකරෝසන හඳුන් අගිල්
දේවදාර පාටකහ
මෙකීවා කලඳ කලඳ ගෙන අට එකට සකාරා
සවින්දව තිප්පිලි විලඳ පොඩි ලා මේ කසායට
ඉඟුරු වදකහ හරංකහ පාටකහ
අරළු පෙතොල ගෙඩියේ පොතු පල්මානික්කම්
වැල්මී සුදුවෙල්ලන් ගිරිය මුල්
මෙකීවා සමව ගෙන චූර්ණකොට ගන්ඩුසකරනු. කෙල ගිලිනු. ගඩුපිනායෙයි.
මෙකී බේත් අදමය එනුදියෙන් වත්, තලතෙලනේවත් පොවනු. ගලක්කරාවටයි.

මීගහෙ පොත්ත උරව්විකර තලතෙලෙන්වත් පොවනු.

333. හිඟුරුපට මිරිකා මුරුවට බටුකර තලතෙලෙන් පොවනු. ගලක්කරාවටයි.

334. කිකිරිදිය අබින් වදකහ එනු
මී පැනියෙන්වත් තලතෙලෙන්වත් නශ්‍ය කරනු.

335. කාමරහාපොතු කහ වෙල්ලන්ගිරිය පොතු
හබරල අල මංචාඩියයි වැල්මී මංචාඩියයි
මුරුවට මංචාඩි එකහමාරයි රුක්අත්තන කිරි කිකිලිබිජු
හාල්පිටි එක්ක අඹරා රෙද්දක අකුලා කටේතියා ඉදිනු.

336. ඇම්බරහාපොතු   ලුණුවරණකොල, පොතු   අනෝදා කොල
හීනටිහාල්   තුන්බෝඅත්තන කොල
මෙකී දේ පැසවා ගෙඩිපිට ගා අදිනු. කම්මුලේ ගා අදිනු.

337. මීටම,
හබරල අල   හීනටිහාල්
අඹරා රොටී උයා බදිනු. පුරුක් ඇදේ.

338. හීරැස්සපළු තඹා හීනටිහාල් අඹරා
රොටී උයා බදිනු. හැම ගඩුවල පුරුක් ඇදේ.

339. පැහිච්ච බටු   දෙමට   කුකුරුමුවන්
මෙකීවා තඹා දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. පිටි අල්ලේ අල්ලන විසාදී ටලවයි.

340. හබරල පිති, කොල   ගුරුල්ල කොල   ඉඟුරු අතු
මී කොල   දොඩන් කොල
මෙකී බෙහෙත් යුස ගා තලතෙල් පොල්තෙල් ඊට යොදා සීනක්කාරං පල්මාතික්කං අමුක්කරා මුල් මේවා අඹරා දමා පදමට තෙල් සිඳ තෙල් ගානු.

341 මීටම,
තරන මුල්   පිලකොල   නිදිකුම්බා කොල දුම්මැල්ල කොල
ඉය කොල   ගොන්කැකිරිකොල
මෙකී බෙහෙත් කොටා මලවා බදිනු.

342. ලග්නයට පුස්ඇට ගලගා ගානු

වෙල්ලප්පා සානත් කලදයි   සිවංගුරු කලදයි   අක්‍රපට්ටා කලදයි
මාසක්කා කලදයි සාදික්කා කලදයි නෙරිවිෂ්මං වාඩි දෙකයි
අල බෙහෙත් විසිහතර කලදයි

මෙකී දෙය අවුවේං වේලා වතෙ දමා කොටා චූර්ණ කොට තබා අදිකවැදි ඇත්තාහට මංචාඩි පහක් මීපැනියෙන් දෙනු. මදක් දෙට සතරක් තුනක් දෙකක් සන්නිබලා මවාඩි ගැන දෙනු. ලුණු ඇඹුල් වලකිනු. ඉක්බිති ඉසදිය වත්කරනු.

මේ චූර්ණයෙන් වග නම් ඉසෙහි අට ගන්නා කපාල කුෂ්ට ද මුදුනෙහි සුඹසවිදුරුද, නාසයෙහි අට ගන්නා කපාල කුෂ්ට ද මුදුනෙහි සුඹස් විදුරුද නාසයෙහි කපොලබුද දන්තාර්බුද ජිවාර්බුද, ඔෂ්ටර්බුද, කප්පලිකා, අවුදාරම්ම දන්තකුෂ්ටද සියළු පණු කුෂ්ඨද, ගැට අරමන ද, උග්‍රස්තල, දද කුෂ්ඨද එකොලොසක් කෂයද දහඅටක් කුෂ්ට, සියළු පනු කුෂ්ටද ගැට අරමන සියළු අරමන වනද, පගි වනද සන්නි වනද, පිල්ලි වනද, සූතියන් වනද මෙකී දේ ගුණවෙයි.

නැම ගඩුවට

- රුක්අත්තනපොතු සියඹලා පොතු තිකපොතු මිරිස්
  අරළු සිඩිගුරු මුරුහාපොතු
  මෙකී දේ ගොමුත්‍රා එක්ව අඹරා ගඩුවෙ ගා බැඳ තබනු.

- වෙනිවැල් කොරකසා කොල
  දියෙන් අඹරා ක්ලාඳුරු අල හා අඹරා ඇසගානු. පොල ගුණවේ. මීට මගුල්කරඳ කොල කුඹුරුකොල අඹරා ගානු.

- තාපිරිත්ත කොල වෙන්බඩහා කොල වල්තත්පලා කොල
  සියඹලා කොල රත්මල් දෙමටමල් රතවරා දළු
  හීරැස්ස දළු වැල්පෙනෙල කොල දළුක් කිරි
  කැරකොල කුප්පමේනිය කොල
  පැහිච්ච දෙහි බේත් තංඹා අඹරා ගානු. සැම ඔඩුවනවලට ඇඹුල් කී යහපති.

ඇටපලා ගුඩුවට

- තුඹ කොල වරාකොල මුඩමහනකොල යකිනාරංකොල
  පහුරුකොල නිටුල්කොල දම්පොතු කරඳපොතු
  බක්මී දමනුපොතු දෙමටපොතු රත්මල් පොතු
  සියඹලා පොතු බින්තඹුරු කොල තුංපත්කුරුඳු
  මෙකී කොල කොටා මිරිකා පොල්කිරට යොදා ලිපතබා තෙල් පදම උණුවිට
  පල්මානික්කං බිංදු දුම්මල සීනක්කාරං
  තෙල්ලික්කා ගෙන්දගං කළුදුරු සුදුදුරු සුදුළූනු
  අබ
  මෙකීවා අඹරා තෙලට යොදා තෙල් පදමට බා පෙරාගෙන ඔඩුවනයට තෙල් ගසනු. ගුණවේ.

- මදුවැල් කිරි, කරඳකිරි දෙවගේ පිඹිනු. ගුණවේ.

- මීට,
  අත්කෙන්ද පොතු කැප්පිටියාපොතු (මෙකී මුල් කොල) මුරුහා පොතු
  හත්පිලමුල් යක්බේරිය මුල්, කොල වැල්කැප්පිටියා
  මදටිය කොල වෙල්ලත්ගිරිය මීපොතු
  මෙකී මුල් කොල ලිපතබා මීටම,
  කළුදුරු සුදුදුරු සුදුළුනු අසමොදගන්
  තිප්පිලි කරාබු වසාවාසි සාදික්කා
  පෙරුන්කායන් ඉඟුරු මිරිස් අබ

එනු   තිපල්
මෙකී සරක්කු අඹරා පදමට බා සියළු ගඩුවලට ගානු. කද ඇතුලේ ඇල්ලී නම් පොවනු. පත්සිය අනුවක් ගෙඩි ගුණවේ.

- පොල්කුඩු පලා කොල යුෂ මිරිකා අතට ගෙන මදිච්චි කරනු. අතට එයි. කෙසෙල් ගසට ගසනු.

ඇටපලා ගඩුවලට

වඩු රාජ තෙල

- තුඹකොල   වරාකොල   මුඩමහන කොල   යකිනාරංකොල
  පඹුරුකොල   නිටුල්කොල   මුරුහා පොතු   තරන පොතු
  එරබදු පොතු   කොට්ලපොතු   අන්නාසි ඇඹුල්   දෙහි ඇඹුල්
  හීරැස්ස පළු   තොලබෝ අල   දළුක් පළු   තියඳ අල
  ඉරමුසු   රත්මල් පොතු   වැල්බැවිල   ගොත්කැකිරි කොල
  ඔලිඳකොල   මදුරු කොල   තුඹ කොල
  මෙකී බේත් එක විතරට ගෙන කොටා මිරිකා
  තලතෙල්   එරඩුතෙල්   පොල්තෙල්   තලතෙල්
  මී තෙල්   එලගිතෙල්
  එක විතරට ගෙන
  කළුදුරු   සුදුදුරු   අසමොදගන්   තිප්පිලි
  කරාබු   වසාවාසී   පල්මානික්කං   සීනක්කාරං
  ගෙන්දගං   වේලිකසා   අබ   ඉඟුරු
  මිරිස්   අරළු   නෙල්ලි
  මෙකී සරක්කු පුන්කර තෙලට දමා කල්ක ඉටිපදමට බා පෙරා ගනු. හැම විසාදිවලට ගානු. අද්දුටුවයි.

- මුරුවට   මිදෙල්ලපොතු   හොඩල අල   කොට්ට පොල්
  මෙකීවා පොට්ටනි බැඳ තවනු. ඔඩුරාජ තැවිල්ලයි.

- මීටම
  තියඹරා   යකිනාරං   යකවනස්ස   සක්සඳ
  බිංතඹුරු
  මෙකී දළු දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු. ඔඩුවට අරුක්වලට යහපති.

- කොසඹ   දිඹුල් පොතු   තැඹිලිකසපැත් ලෙලි
  මේවා ඉස්ම කාල කාලයි.
  පොල්තෙල් කාලයි මීට සරක්කු   කළුදුරු   සුදුදුරු
  අසමෝදගන්   තිප්පිලි   ඉඟුරු   මිරිස්

අරළු බුළු නෙල්ලි කයිප්පු
වැල්මී

- සියළු ගඩුවලට දොඩං ගැට, තාරං ගැට, දෙහිගැට කොටදිඹුලා ගෙඩි ගහේපොතු කහඑතු ලා කොටා මලවා බදිනු.

- මීටම,
  වදකහ වරාපොතු කුඩු මිරිස් මුල් ඉලුක් මුල්
  කැතවිල් අල කහ එතු
  ලා දමා කොටා මලවා බදිනු.

- මීට,
  පතුක් කොල, පොතු හීරැස්ස රුක්අත්තන පොතු
  කොටා මලවා බදිනු.

- ලියඟු පොතු ගොරක පොතු
  කොටා මලවා බදිනු.

- හල්පොතු කුරුඳුපොතු
  කොටා මලවා බදිනු.

- වදකහ හරංකහ වල් ඉඟුරු මී මුරුවාට කොල
  මලවා බදිනු.

- කරඳපොතු ඔටුමුල් එලතුත්තිරි පිලමුල්
  කොටා මලවා බදිනු.

- අංකෙන්ද කොල, පොතු වල් මිරිස් කොල, මුල්
  තෝර කොල
  මෙකී දේ කොටා මලවා බදිනු

- එරඬු මුල් පඹුරුමුල් වෙල්ලංගිරිය මුල්
  කොටා මලවා බදිනු.

- කොහොඹ පොතු ගිරිතිල්ල අල කොටා මලවා බදිනු.

- පත්තුවට
  පුස්ඇට කුඹුරු ඇට කරඳ ඇට ඔලිඳ ඇට

කිකිලිබිජු පොතු ගඩර තිරිවානා ගල් කැබලිති
කුඩලු දොඩං ඇඹුලින්
අඹරා පත්තු දමනු. විකාසෙයි.

- දුම්මල තනහාල් අමු
  මෙකී දෙ රුක්අත්තන කිරි වරාකිරි දිඹුල් කිරි මෙයින් අඹරා ගානු.
- හබරල අල තුඹකරවිල අල ඇතල අල
  පුළුස්සා දොඩං ඇඹුලින් අඹරා ගානු. විකාසෙයි. සියළු ගඩුවලට යහපති.
- රත්පුලියට
  රත්කැලිය කොල, පොතු කොටා මලවා බඳිනු.
- රත්මල් කරඳමල් පුඩළු මල්
  කොටා බඳිනු.
- උක්දඹු රඹුක්බොඩ
  තලතෙලින් මලවා බඳිනු.
- හැගිල්ල කොල තෙලබෑරියකොල
  මලවා බඳිනු
- දළුප්පළු, කහළුනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.
- ගුරුල දළු අඹරා ගානු.

පරහියට තෙලයි.

පෙතෙල කොල එඩරු දළු
තලතෙලෙන් මලවා බඳිනු. කැපෙන බේතයි.

සියළු ගඩුවලට බේත් කියනු ලැබේ.

ඊට පත්තු

පුස්ඇට කුඹුරු ඇට ඔලිද ඇට
මේ හැම ඇට තම්බගෙන මොර මාළු සේදූ එනු, දෙදුරු, දෙවගේ සිඩිගුරු

පෙරුංකායත්, දෙල් කිරි, අට්ටික්ක කිරි, කිකිලිබීජු සාරු එක්කොට අඹරා පත්තු ලනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මීට,

අනු පිංචි තත්තාරං පිංචි දොඩං පිංචි
ගඩාදෙහි පිංචි කදුරු පිංචි මිදෙල්ල පිංචි එනල අල

මේ හැම දේ උනු අළුවෙන් සොද රහට උයාගෙන කපු ඇට අමු ලබු, උනු කබලින් පුළුස්සා සොර අගුරෙන් තෙල් සිඳවා මීට සිඩිගුරු පුළුස්සා මෙකී දේ මදක්බෑද වියත් දුඹුළු මේ හැම කොටා පිඩු කොට දොඩං ඇඹුලෙං රුක්අත්තන කිරි එක්කර සිනිඳු කොට අඹරා පත්තු ලනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මීටම,

ගඩළු කැට කෝමාරිකා ඉස්මෙන් අඹරා හික් මැලියම් ඊට දමා අඹරා ගලේ තැලෙන පදමට පත්තු ලනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මීටම,

රත්තිතුල් මුල්, කොල සෙංකොට්ටං ඉරමුසු
බදුල්ල ඇට අරළු තිකුළු ආඩා මුල්
දලුක්ගහෙ පොතු වරාපොතු ඇහැලපොතු එණුවරණ පොතු
සිඩිගුරු කොහොඹ ඇට, දේවදාර වියත්දුඹුළු
මාරා පොතු මගුල්කරඳ පොතු වලගසාල් කරල් සැබො මුල්,
වදකහ මුරුහා මුල්

මේ හැමදේ ගොමුත්‍රයෙන් අඹරා ගා අදිනු.

- බගන්තරා ඇතුළුවූ සියළු ගඩු ගුණවෙයි. යහපති.

- මීටම,

මිරිස් සිඩිගුරු වගපුල් අරළු
බුළු තෙල්ලි එතු කළුදුරු
කොට්ටං වදකහ වියත් දුඹුලු දේවදාර
ආඩතෝඩා මුල් රත්තිකුල් මුල්

මේ හැම කසා දියෙන් අඹරා එම දියෙන් දිය කොට පත්තු පදමට කකාරා ගා අදිනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මීට,

ඉරමුසු මුල් සැවැන්න මුල් වැල්මී

මෙකී දේ අඹරා යොදා කකාරා ගා අදිනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- ගල්රතෙට, (කල්ගිය)

කැබැල්ල ගහෙ බටහිර පැත්තෙන් පොත්ත උළුප්පා පොල් කුඩු එක්ක කොටා ඔතනු. ගඩු ගුණවේ.

- **කළු අත්තන ගෙඩි පුළුස්සා අළු ගෙන එඩරු තෙල් ගානු.**

- **මීටම,**
  සාතාවාරිය අල, ළැනු (අ)ල, තලඅල උනුඅළුවෙං තංබා යුස ගෙන හීනටි හාල් පිටිගෙන යොදා රොටි උයා බදිනු.

- මීටම,
  ලැටියාකොල දොඩං ගෙඩි ඇතුලෙ ලා පුළුස්සා අඹරා පලමු රොටි එපිට දමා බදිනු. ගුණවෙයි.

- අංකෙන්ද පොතු යුස ගෙන හීනටි හාල් පිටි යොදා පලමු කී බෙහෙත් අත්තන ගෙඩි ඇතුලේ ලා පුළුස්සා උනු අළුවෙන් තඹා ඉස්ම වරදිය ඉස රොටි උයා. බදිනු.

- මීටම,
  මිල්ල, රත්මල් කහ මිදෙල්ල, කරද, අංකෙන්ද මේ කිවු පොතු පොල් කුඩුත් එක්ක කොටා එනු දමා කිරි මදක් කකාරා පිලි (කා) වනවලට තෙල් ගානු.

- බඩට දෙන බේත්

  උන දඩු, කුඩු මිරිස් පතක් විතර ගෙන අරක්කුවෙං අනා එමෙන් කකාරා බොන්නට දෙනු.

- දියහබරල කොල එරබදු කොල   වදකහ හා කොල
  මෙකී ඉස්මෙන් හීනටි හාල් පිටි එක්ක යොදා රොටි උයා බදිනු. කෙන්ඩර පිලිකෝටයි. පුරුක් ඇදෙයි.

- වතේ 'වට තැවිල්ලට   සසඳමුල්   ඉරමුසු මුල්
  සැවැන්දර මුල්   වැල්මී   දුම්මැල්ල
  වෙල්ලන් ගිරිය මුල්   කවුඩු බෝ මුල්
  කොටා පොට්ටනි බැද එලඟිතෙලෙන් අනා තවනු.

- කලවෙ මුල නං ගෙඩි අට   ගන්නේ
  දවසිං දවසට සාමාන   වෙන්නේ
  තුංමස ගිය තැනමයි පැස   වන්නේ
  ගල්තරනයෙ ගුණ මිං දැන   ගන්නේ

- මීටම,
  කිරිවානගල් පුළුස්සා කුඩු ගෙන
  හීනටි හාල්   කළුදුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගං
  සුදුළූනු   පෙරුංකායං
  මෙ කී දෙ අංකෙන්ද පොතු ඉස්මෙං අඹරා කඹලෙ පැයවා පත්තු පදමට ගානු

- මීටම,

  ගිතෙල් එකසිය අටවිටක් සෝදා සුද්ධකොට පසලොස් කලදක් ගෙන දුම්මල කලදයි, පල්මානික්කං මංචාඩි දොලහයි, රිදී තුත්තං මංචාඩි හයයි රසදිය මංචාඩි හතරයි කයිප්පු මංචාඩි නවයයි, මෙකී දෙ රසකිඳකොලත් සියඹලා දළුත් එක මට්ටමට ගෙන, කෝමාරිකා පල්ල ලා මේ දෙවෙගෙ තිඹා පොල්කොලපතින් වෙලා උන අළුවෙන් උයා කොල දෙවගෙ ගෙන මෙකී ඉෂ්මෙන් සියල්ල අඹරා මේ බෙහෙතට සුධකල පොල් ගෙන එක්කොට සත්පැයක් අඹරා තඹ සෙප්පුවක ලා තබා තුලෙ ගා උනු පැතිත් වනෙ සෝදා දෙවෙලෙ බේත් දමනු.

- මීටම,

  වනේ සෝදා එලබටුකරත් මීමුරුවටත් දමා පොල් උතු අතුරෙන් අත්පානු. පන්දුවෙං මීයෙන් දෙවෙලෙ අත්පානු. තෛල පිටින් මගුල් කරද කොල, පුපුලකොල, හීන්බෝවිටියා කොල, හකුරුවිල්ල කොල කහ ලුනුලා කොටා මලවා බඳිනු. පදමට ගෙන රෙද්දෙන් බඳිනු. උග්‍රවූ අසායිප වන ගුණවේ.

- මීටම,

  සල්දුම්මල පතකට එලගිතෙල් එක්කොට රසදිය කලදකුත්, පුස්කර මංචාඩියකුත් දමා පදමට අඹරා මලබුලතෙ ගා වනෙට දමනු. සියළු වන ගුණවේ.

කල්ගිය දුෂ්ට වනවලට දුම්.

- කොසඹපොතු එම ඇට පොතු කොල ගුගුල්
  කට්ටකුමන්ජල් සතකුප්ප එලවරා කොල එම පොතු
  වරාකොල, පොතු අඹ මුරුභාකොල වදකහ
  දුම්මැල්ල වෙලලප්පරිත්ති මුරුවා
  මේ හැම කොටා පොඩිකොට පැතියෙන් අනා දුම්පානු.

- සියළු දුෂ්ට වන නසයි. අර්බුද, ගුදකීල, බගන්දර, කන්තිශ්‍රාව පතුවන් එක්වුනු වන මේ හැම නසයි.

කෙමට මැල්ලුම්.

- පොඩි අරළු පුපුල කඩුපහර මගුල්කරද
  උඳුපියලි සකුරු විල්ල
  මෙකී කොල කහලුනු ලා කොටා මලවා බඳිනු. ගුණවේ.

කැපුනුවනෙට

කීකිරිදිය දළු ගොඩමහනෙල් අල රත්මල් කැකුළු
එම දළු කදුරුගෙඩි, එම දළු, කඩලදළු අඹරා තබනු.

මඩුවනවලට.

මාදන්පොතු කරඳ බක්මී දමනුකස්ව
දෙමට රත්මල් සියඹලා
මෙකී පොතු බිත්තඹුරු කොල
දියමිත්ත කොල තුත්පත් කුරුඳු
මෙකිවා සමව ගෙන යුස මැඩ පොල්කිරි සමග තෙල් සිඳ ලිපතබා තෙල්පාට වෙලාවට
පල්මාතික්කං බිංදුම්මල සීනක්කාරං අබ
තෙල්ලික්කා ගෙන්දගම් කළුදුරු සුදුදුරු
සුදුළූනු ඉඟුරු
මෙකිවා සමවගෙන අඹරා තෙලට දමා පදමට සිඳ බා තබා සියළු ගඩුවලට ගානු. ගුණවේ.

මඩු මූනතේ පැදෙන්ඩ

කොට්ටම්, පල්මාතික්කම් පුස්කර, මේ හැම මීපැනියෙන් අඹරා පාන්කඩේ ගා තබනු. කැපේ.

වණ රෝගයට

මෛලමල් මීඉටි තුත්තම් කටුකරෝසන
කයිප්පු
මේ හැම අඹරා පිච්චැකොල ඉස්ම පතක කලතා එක්ව පදමට කකාරා තබා හැම වනයට කඩතෙල් ලනු. සතියෙන් මස්වඩා ගුණවේ.

දුම්මැල්ලකොල, පිච්චකොල
දෙකින් ඉස්ම පතක් ගෙන තලතෙල් පතක් ගෙන එක්ව අරළු, මී ඉටි, කරඳ පොතු, කයිප්පු මේ හැම අඹරා එහි කලතා පදමට පෙරා හැම වනයට කඩතෙල් ලනු. සතියෙන් මස්වඩා ගුණවේ.

- සියක් විටක් සෝදාගත් එලගිතෙල් වඩා බිම්දුම්මල කෙප්පු පල්මාතික්කං මදක් මෙහැම පොඩිකොට දමා තුන්දවසක් අඹරා ලනු පදමට ගෙන තඹා හැම වනයට බුලත් සිවියෙන් අලවනු. වන සුවවේ.

- සීන් මකුළු වැන්න
  කයිප්පු
  සියඹලා දළු ඇඳුපියලිය

  මේ හැම මොරුවෙන් අඹරා වනයේ ගානු. මස්වඩා වන සුවවේ.

- ඉවිල්ල දළු කුඩුමිරිස්ස දළු පුපුලදළු

  මේ හැම කොටා පදමට මලවා බඳිනු. හැම වන ඔඩු සුවවේ.

වනවල් තෙලට

ගුරුල්ල පොතු ඕළු දම් පොතු

මෙකී වා තැඹිලි පොල් එක්ව කොටා තෙල් මිරිකා කළුදුරු, සුදුදුරු අඹරා දමා අවුවෙන් කකාරා ගානු. දෙමට මල් ඉෂ්ම වතුර නැතුව ඉෂ්ම පතයි. බිම්මදු දළු ඉෂ්ම පතයි. මෙකී දේ එකට වක්කර තැඹිලි පොල්කිරි වතුර නැතුව මිරිකා තුම්පතයි. ඊට වක්කර කකාරා මීටම, තෙල් පාට වැටී පත්තුකර බලා උකු පදමට බා තබා තෙල් ගානු. උණුවතුරෙන් සෝදා දමනු. වදකහ කොල වලින් දුන් ගස්සා වනේ තෙත පිහදා තෙල ගානු. හොඳ වෙනවා සත්තයි.

- වදකහ කොලයි ගුරුල්ල කොලයි ඇහෙ වන වී මස ඇරෙණවාට මී ගොම පුළුස්සා එලනු. හොදවෙයි. අද්දුටුවෙයි.

- පිනි පුරනට දෙන බේත කප්පුවල්ලිය ඉස්ම, රතුළූනු ඉස්ම, උක්පැති, තුන් පංගුව එක එක පදමට අරන් සුදුදුරු කුඩු ටිකයි සූකිරි කුඩුත් දමා තුන් උදයක් දෙනු.

- උඳුපියලි කොල, මකුනුවැන්න කොල හරංකහ තික පොතු
  රුක්අත්තන පොතු

  මේ හැම කොටා පොට්ටනි බැඳ කඩ පිම්මෙන් උයා උනු ගන්න තවනු.

- හබරල අල උනඅළුවෙන් තම්බා දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගානු.

- යටි බඩෙ හරහට ගෙඩි අට ගත්තේ
  පෙකකිය සාහුල් මැත තිමි වන්තේ
  අඩිස්සි කරමිං ගිනි ජල් වන්තේ
  කලල් බන්දනෙ නම දැන ගත්තේ

මුකුනුවැන්න කොල්, කහ එනු ලා මලවා බඳිනු.

මිටම,
බඩට බේත් ගංසූරිය පොතු පොහා කොටා ඉස්ම මිරිකා තන හාල් දමා කැඳ පිස දෙනු.

මීටම,
ගොමුත්‍රා සොද නැලියයි කීකිරිදිය නැලියයි තලතෙල් නැලියයි
මීට කල්ක ඉටි පදමට රත් නිතුල් , කුකුරුමහං ගෙඩි, මුරුවා මුල් ,සිඩිගුරු
මාර ඇට අංජන ඇට සවින්දව එනු දැත්ත මුල්.
නියගලා අල අලරිය මුල් සක් තැඹිලි මූදු පෙත
බදුල්ල ඇට මගුල් කරඳ ඇට මූනමල් ඇට වලගසාල්
අරළු බුළු නෙල්ලි දේවදාර
එල ඔලිඳ ඇට කසා වෙනිවැල් අසමෝදගං

මේ හැම කලඳ ගෙන අඹරා තෙලෙහි කලතා තුං දවසක් කකාරා කල්කලනු වැටෙන පදමට බාගෙන තපීනී ඇහිල්ලෙහි. දෙපුරුකක් වට මේ තෙල නැතක් වේලා ගානු. වාත, පිත්ත සෙලස්මාවේං අටගන්නා අරිසස්ද සාතතක්ෂා ශතියෙං කැපෙන්නා මෙන් වේදනා නැතුව කැපී සියළු ගඩුවලට ඔලන්ත්‍රං නැසී තිවෙයි. යහපති. ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

බඩවක පිට වක සන්නිය ආතත්
ඉසට හුඹස් බද්දන ආවේ තත්
වැදූ අයගේ අනු මුට්ටු වී තත්
කං කැක්කුං ඇඟ රුජා කරේ තත්

සතර සන්දි ගෙඩි ඉදිමුන් එන්නේ
නිතරම එකම්මුල් දෙක ඉදි මෙන්නේ
වැතිර නැනින් නැන දුව ඇවි දින්නේ
විතරට තෙල් ඇඟ ඉස බැඳ පත්තේ

බෙහෙත් කල්ලක පොට්ටනි බැඳිනේ යා
බෙහෙත් තෙල්ද ගෙන තැඹිලි ලනේ යා
දහස් ගණින් හැම රෝග හැරේයා
රොහොස් එපිසපුන් බැල්ම හැරේයා

නස්න පාන නෙත ඇඟ ඉස බැඳලා
ඊෂෙත් කරවයි සීතල බිඳලා
විෂ්ණු සමන් කදිරනයෙන් කරලා
බස්න තිලොගුරු එනත් තබාලා

බැවිල වැල් කසඹිලියා ඉරමුසු කලාදුරු අල
එල බින් තඹුරු රසකිඳ නෙළුන් ඉරිවේරිය

සැවැන්දන
කිරිහැන්ද
විෂ්ණු කරන්තිය
තික
දොඩන්
එනු රන
තොටිල්ල
ඕළු අල
පිටවක්කා
තිබ්බටු
කොසඹ
කරපින්ච
වරා
වැල් තිබ්බටු
කුරඳ
බටු මෙකිච්චා මුල්
පාවට්ටා
දෙවගේ වේලා
කුඹුරු
වත් බුටු
ඇවිරිය
අහු දෙහි
ඉඹුල්
කුඩුමිරිය

මෙකීචා නැටි, බෙලි පොතු, ඇද්දෙමට පොතු, මේවා තුං තුං කලඳ ගෙන කොටා ශලකා ලා මීට වැල් මී

කටුකරෝසන
අරළු
වලහසාල්
හඳුන්
නෙල්ලි
කොත්තමල්ලි
දෙවදාර
විල්ඳ
තිප්පිලි
පාට කහ

මෙකී සරක්කු අඹරා කසායට යොදා අට එකට කකාරා ගිතෙල් සීනි මීපැනි මුසුව දෙනු.

සියළු ගෙඩිවලට යහපති. ගුණවෙයි. අද්දුටුවයි.

ගිරි තිල්ලමුල්
සුදු හබරල අල
වේලා කොල
තිකමුල්
මකුණුවැන්න කොල, මුල්
සාතාවාරිය මුල්
ඔලිදමුල්
කුරටියාමුල්
රත්මල් කැකුළු

මෙකී දෙ සම භාග ගෙන කොටා මිරිකා යුස ගෙන පොල් දෙකක කිරි මිරිකා ගෙන කසායට එක්කර ලිප තබා මීට කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමොදගන්, තිප්පිලි සාදික්කා, කරාබු, වසාවාසී, පල්මාතික්කං, ඉඟුරු, මිරිස්, අරළු, බුළු, නෙල්ලි, සුදුළුනු, කුරුඳු පොතු, කොහොල්ලෑ මී ඉටි
මෙකී සරක්කු අඹරා තෙලට යොදා කකාරා පොල්තෙල් පදමට බා තබා සියළු ගඩුවලට තෙල් ගානු. ගුණවෙයි. අද්දුටුවයි.

ආනාසි ගන්නා කසාය.

ගස්බැවිල
වැල් කසඹිලියා
නවහන්දි
හිරිවැඩි බැබිල
වැටකේ අරළු
ඉරමුසු
ඇහැල
දොඩන්
දෙහි
යකා බැදි කලාඳුරු
එලතිතුල්

මෙකී මුල් කසායකර ඊට දෙහි දොඩන්, ආනාසි පුහුල්, ගොරක, මෙකී ඇඹුල් කසායට එක්කර ඊට සරක්කු දෙදුරු, මොදගං, තිප්පිලි, කරාබු, වසාවාසි, ඉඟුරු, සුදුළුනු වදකහ, අරළු, බුළු, නෙල්ලි, මිරිස්, මෙකී සරක්කු අඹරා දමා අට එකට (ක) කාරා කොසඹ තෙල් මී පැනි මුසුව දෙනු.

බෙල්ල දිග. යනවාද කංමුල් ඉදිමුන්ද, ඉස්ම යන සියළු වනෙයට ලැපැත්ත රිදෙන වැගතට එන හාරසිය හැත්තෑවක් ගෙඩිවලට යහපති.

වැදූගෙයි සියළු ගෙඩිවලට මේ කසාය දෙනු යහපති. අද්දුටුවයි.

දෙහි දොඩන් නාරං මුරුඟ
මෙකීවා මුල්
ඉඟුරු අබ වදකහ සුදුළූණු
ගොරක මිරිස්

මේවා අට එකට කකාරා දෙනු. ලේ හිටී. අද්දුටුවයි.

නාපොතු තුවරලා පොතු කරදපොතු කහ

එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු. ඔඩු පෙහෙයි.

කිරිඅඟුන ඔලිද කුප්පමේනිය පාවට්ටා
හාතාවාරිය පෙතල කොල
මෙකීවා කොල
පැහිච්ච බටු, එම කොල කරල් ශබො ඇට, මී මුරුවට
තිකදළු සුදුළූණු

මේවා කොටා තම්බා මිරිකා මීට තලතෙල්, ගිතෙල්, දොඩං ඇඹුල්, කොසඹ තෙල්, වත්කර කසාය දෙනු.

දිව රිදෙනවාටද උගුර ඇසිරෙනවාටද, උගුර රිදෙනවාටද, බෙල්ල ඉදිමෙනවාටද ගුණ දේ.

මුරුංගා පොතු බක්මී පොතු කරද පොතු මදටිය පොතු
එරමදු පොතු තොටිල පොතු රුක්මල් පොතු අන්නාසි ඇඹුල්
දෙහි අඹුල් පොල්මල් හීරැස්සපලු තොලබෝඅල
දලුක්පලු තියද අල වල්බැබිල ඉරමුසු මුල්
ගොන්කැකිරිකොල ඔලිදකොල මදුරුකොල
තුඹකොල අවරියකොල
සියල්ල එක පමණ ගෙන කොටා මිරිකා ලිපතබා ඊට
තලතෙල් එක පමණ ගෙන කසා යට යොදා
එඩරුතෙල් මී තෙල් පොල්තෙල් ගිතෙල් කලුදුරු
සුදුදුරු අසමොදගන් පල්මානික්කන්
ඊට
තෙල්ලික්කා ගෙන්දගන් වියලි කහ අබ
මිරිස් ඉඟුරු තිප්ල් කුරුඳු පොතු
එරපදුපොතු මැල්ලකොලපොතු හරන්කහ

මේවා සමව ගෙන එඩරු ඇට, අබ දමා කොටා පොට්ටනි බැඳ එඩරු තෙල් ගා තවනු. අඹරා පොලට මදගින්නේ කකාරා පදමට බා පෙරා සියලු ගඩුවලට ආලේප කරනු.

කුරුඳු පොතු තිකමුල් පොතු යක්බෙරිය මුල්, පොතු
යකවනස්ස මුල් පොතු යකු මුල් පොතු කොහොඹ පොතු

මිරිස් මුල් පොතු කුඩුමිරිස් මුල් පොතු මල මිරිස් මුල් පො
පුස් ඇට කුඹුරු ඇට මී ඇට කපු ඇට පියලිකර
වියලි ඉඟුරු මිරිස්

මෙකී දේ සමභාග ගෙන වෙන් වෙන්කොට පුලුස්සා දොඩම් ඇඹුලින් අඹරා හිඟුරුපට යුසින් පැසවා උගුර පිට කම්මුල පිට ගානු.
උගුරුවේලේ නම් මිරිස් ලුණු පුලුස්සා පොල්තෙලින් අනා දිවේ තබනු. (කටට කෙල උනයි)

කටේ ගෙඩි.

1. බුලත් මුල් සිවිය මුල් මිරිස් මුල් මුරුංගා මුල්
ඇඹරහාමුල් කුරුඳු මුල් ඔලිඳ මුල් ඉඟුරු මුල්
සාදික්කා අරලු නෙල්ලි කලුදුරු
සුදුදුරු සුදුළූණු
මේ හැම සම භාග ගෙන කොටා කන්ට දෙනු. පොට්ටනි බැඳ කටේ තබාගෙන ඉන්න.

2. ගොන්න කිරි තෙමා කටේ තබන්න. ගෙඩි පිපිරේ

3. කපුකිරි තබන්න

4. වෙඩිලුණු ඇඹරහාමුල් අමුඉඟුරු
පැපොල් කිරෙන් තලා පොට්ටනි බැඳ කටේ තබන්න.

5. අමුකහ තැම්බූ වතුරින් කට සෝදන්න.

6. කටුවල අල නටු හරන්කහ තලා
ලුණුදියෙන් තෙමා පොට්ටනි බැඳ කටේ ගෙඩිය මුල තබනු.

7. ඇත්, ගව, පිඹුරු, වලස්, කිඹුල් මෙකී ඇට කඩදාසි රෙද්ද පොට්ටනි බැඳ කටේ ගෙඩිය මුල තබනු.

8. කතුරුකොල මුරුංගා කොල උතු අඟුරු දමා බදිනු.

ගඩු පැසවීමට බෙත්.

1. ගැරඩි දූලු වැලේ කොල, පොතු කොටා පොල්කිරි සමග කහලුනු ලා මලවා බදිනු.

2. දිවිකදුරු කහ දමා තම්බා අඹරා එම දියෙන් ගානු.

සන්නිගඩු

1. යක් එරබදු කොල පොතු   මාවැල්ල කොල පොතු
කහ ලුණු ලා කොටා මලවා බදිනු.

2. තිකකොල පොතු   කොහොඹ කොල පොතු
යක්බේරිය කොල පොතු   යකුර කොල පොතු
යකිවනස්ස කොල පොතු   එඬරු කොල පොතු
කහ ලුණු ලා කොටා මලවා බදිනු.

3. කොසඹ කොල   තිකකොල   වැටකෙයියා කොල
මුරුංගා කොල   දොඩම් ඇඹුල්   කාමරංගා ඇඹුල්
දෙවගේම් වක්කර පලා මලවන පදමට බදීනු.

4. එරබදු   කෙල   තික   කුරුඳු
කුඩුමිරිස්   කුඹුරු   හොද මිරිස්
මෙකී දේ කොලපොතු මේවා හරියට ගෙන අබ කහ රටකහ දෙවගේ දමා කොටා මලවා බදිනු.

5. අමුකහ   හරත්කහ   අබ   රටකහ
වද කහ
මේ පස්වගය කොටා මලවා බදිනු. (අරමණයට යහපති)

ගඩු

1. අත්කෙන්ද කොල පොතු කහ ලුනුලා කොටා මලවා බදිනු.

2. වරකා කොස් ගහේ පොතු කහලුනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

3. ලා පුවක් මල් කහලුනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

5. මුරුංගා පොතු   ඉඟුරු   මිරිස් මුල්   ලුණුවරණ පොතු
කහ ලුනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

6. ලුණුවරණ   කැප්පිටියා   දෙමට
මෙකී පොතු කහලුනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

7. ඇසල   ඇත්දෙමට   ලුණුවරණ   මුදුකැන්ද
පුස්වැල්
මේ කොල පොතු සම භාග ගෙන කොටා කහලුණු ලා නොමලවා බඳිනු.

8. ගොරකා අබ මිරිස්
මේවා පදමට කොටා ඉක්බිති හරත්කහ දමා කොටා තොමලවා බඳිනු.

9. කුඹුරු ඇට තා ඇට සප්පු ඇට මී ඇට
මේවා බැද වතේ කොටා බඳිනු. (සත්ති ගඩු, ඇටපලා ගඩු)

10. කලුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගම් කොට්ටන්
සාදික්කා කරාබු වසාවාසි පල්මාතික්කම්
සීනක්කාරං සහිඳලුණු බිංතඹුරු දුම්මල
හොර මී ඉටි

මේ කී දේ චූර්ණකර ගෙන කොල්ලං කොල ඉස්ම පතයි, තලතෙල් එඬරුතෙල්, පොල්තෙල්, හොර තෙල්, මෙම තෙල් සම භාග ගෙන එකට වත්කොට කකාරා දමා පදමට සිඳ තෙල් ගානු. යහපති, හොර ගඩු ගුණවෙයි.

11. ඇඟ හැම තැන ගෙඩි අට ගත්තේ
සති අට නවයක් එකවිට එත්තේ
ඇඟපත පොඩිවීමයි පත යත්තේ
පොකුරු විසාදිය ඉන් දැන ගත්තේ

කරඳකොල හරංකහ ඉයකොල
මදුරුකොල හෝ තලාකොල එඬරු කොල පොතු
පාට කහ මුරුවා කොල
කඹරොස් අල මුදු හුනු එලගොම වද කහ
මේ කීවා කොටා ශලියක වේලා දුපානු.

12. මොර පොතු රුක් අත්තන පොතු රත්මල් පොතු
අන්දර පොතු අත්කෙන්ද පොතු මදට්ය පොතු කොසඹ පොතු
මුරුතා පොතු රත්නිතුල් මුල් හරත්කහ වල්ඉඟුරු
දැත්ත අල අගරු හාතාවාරිය කොල.,මුල්
ඔලිඳ කොල මුල් කරල් ශැබෝ මුල් මොතර කුඩුම්බියා මුල් කොල
ගොටුකොල මකුනුවැන්න කොල, මුල්,
උඳුපියලිසහ මුලයෙන් ගෙන පොටාකොල මෙකී ඉස්ම පත පත පොල් කිරට යොදා ලිප තබා කකාරා තෙල්පාට වෙන පදමට දෙදුරු සුදුළූනු පෙරුන්කායත් සීනක්කාරත් වැල්මී සාදික්කා හිරියල්
මෙකී දේ අඹරා තෙලට දමා පදමට බා පෙරා ගනු. සිලත්දුවලට තෙල් ගසනු. තෙල් කහා බඳිනු. ගඩු ගුණවෙයි.

13. පුවක්මුල් තැඹිලි පොල් මුල් නිදිකුම්බා
කහලුණු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

14. මුරුවා කොල කැකිරිකොල මුදු බෙල්ලන්
පුලුස්සා දමා කොටා බඳිනු.

15. කැකිරිකොල සුදුපිටවක්කා රතුපිටවක්කා බැවිල කොල
උතුකටු අඟුරෙ දමා කොටා බඳිනු.

16. කොට්ට ඉඹුල් කොල වල්කෝවක්කා කොල
ගොන්කැකිරි කොල උතු අඟුරුදමා බඳිනු.

17. සිඟුරු අරළු කයිප්පු කළුදුරු
වැල්මී සුදුරුනු සඳුන් දෙමටපොතු
මඟුල් කරඳ පොතු දංපොතු මදුරු දළු
මී ඉටි බිම් දුම්මල
මෙකී දේ අඹරා මඩුවට තෙල් ගසනු. පිඹිනු.

18. මීටම, කැලිය, ඉඟුරුපට ඉස්ම ගෙන කනහාල් දමා කැඳ පිස දෙනු. වඩු ගුණ වෙයි.

19. දෙමට දළු හීං තඹල මදුරු කොල පිල කොල
මිල්ල කොල ගොංකැකිරි කොල දෙහි ගැට මුරුවා කොල
උඳුපියලි කොල මලබටුකොල
මෙකීවා කොටා මිරිකා කබළ පිස දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගෙඩිවල ගානු.

20. දළුක් සීනුක් පතුක් වංඇපල
තුඹදළු කැප්පිටිය මිරිකුළු කටුපිල
නාරං උඳුපියල
මේ හැම කොල මුල් ගලක ලා වේදු පානු. ගඩු ගුණ වෙයි.

21. මදුරුතලා පතුක් වංඇපල තුඹ දළු
නික කැප්පිටිය මිරිකුළු කටුපිල
නාරං
උඳු පියල මේ හැම කොල මුල් ගලක ලා වේනු පානු. ගඩු ගුණ වෙයි.

22. මීටම,
ඉන්දිප්පු පල්මානික්කං කරවිලහ මීමුරුවට
වියං දුඹුළු මී අංකුඩු පාට කහ වද කහ
මේ හැම අඹරා වරා තිඹොල් දෙකිරෙං කඩ තෙමා සූයම් පුටයින් වියලා බෙහෙත් පිලියං කර තල තෙලිං අවුලා නිවා දූං බොන්නට දෙනු.

23. සියළු ගඩුවලට
දොඩං ගැට නාරං ගැට දෙහි ගැට
කොවදිඹුලා ගෙඩිපොතු
කහ එනු ලා කොටා මලවා බඳිනු.

24. මීටම,
වදකහ   වරාපොතු   කුඩුමිරිස් මුල්   ඉලුක් මුල්
කැනවිල් අල   කහ එතු
ලා දමා කොටා මලවා බඳිනු.

25. මීට
පතොක් කොල, පොතු   හීරැස්ස
රුක්අත්තන පොතු කොටා මලවා බඳිනු.

26. ලියඟු පොතු ගොරකපොතු කොටා මලවා බඳිනු.

27. හල් පොතු කුරුඳු කොටා මලවා බඳිනු.

28. වදකහ   හරංකහ   වල් ඉඟුරු   මී මුරුවට
කොටා මලවා බඳිනු.

29. කරඳ පොතු   බටුමුල්   එලතුත්තිරි   පිලමුල්
කොටා මලවා. බඳිනු.

30. අංකෙන්ද කොල, පොතු   වල් මිරිස් කොල තෝර කොල
මෙකී දෙ කොටා මලවා බඳිනු.

31. එඬරු මුල්   පඹුරු මුල්   වෙල්ලංගිරිය මුල්
කොටා මලවා බඳිනු.

32. පත්තුවට
පුස්ඇට   කුඹුරු ඇට   කරඳ ඇට   ඔලිඳ ඇට
කිකිලි බිජු පොතු   ගඩොළු   කිරිවානාගල් කැබලී. කුඩු
දොඩං ඇඹුලිං අඹරා පත්තු ලනු. විකායෙයි.

33. දුම්මල   තනහාල් අමු
මෙකී දේ රුක්අත්තන කිරි, වරාකිරි දිඹුල් කිරි මෙයින් අඹරා ගන්න විකායෙයි සියළු ගඩුවලට යහපති.

ුලියට

1. රත්කැලිය කොල පොතු කොටා මලවා බඳිනු.

2. රත්මල් කරඳ මුල් පූඩළු මුල් කොටා මලවා බඳිනු.

3. දෙහි දළු දොඩං දළු තිකදළු කොටා මලවා බදිනු

4. උක් දඬු රඹුක්බොඩ තලතෙලෙන් මලවා බදිනු.

5. හැඟිල්ල කොල තෙලබේරිය කොල මලවා බදිනු.

කහ එනුලා කොටා මලවා බදිනු

6. ගුරුල දළු අඹරා ගානු.

වෙල්ලොත්තිරතත් කාරද පොතු   ගෙන
හොඩඅල අත්තන පොඩිකරය ඇට   ගෙන
ඔලිද වරාකොල මිරිකුළු මුල්   ගෙන
කුඹුරුද ඇට පොල් සමගින් මලවා බදි   මින

වතුකසඹිලයා ගැට කහඹිලි   යන
දොඩන් ඇඹුල් සමගින්   අඹරන
මදකින් පැසවා ගෙන හැම   දින
ගාපන් හැම ගෙඩිවල   ගැනැත

වෙලා උලුවිට කුරුඳු පුසු ඇට   මදයේ
අත්තන ඇට අඹනුත් ගෙන   සමසේ
මීයත් දුඹුළු ගෙරිපස් ගෙන   සමසේ
නිවුල් කිරිත් පොතු ගනිමින්   සමසේ

පලමුගාන බේතකි මේ තෙල   යේ
තනයේ අල්ලන ගඩුවට හිමි   සේ
ඊට තැවිලි කරපන් දනැත   ගත සේ
සුර අසුරා රද දෙකමත්   ගුණසේ

ගඩු
කොතලකොල, නියද අල, හීරැස්ස පළු, බෙදුරු අල මුල් අබ, කදුරු කොල, වේලා කොල, වල් හොඬල කොල, ඇවරියකොල, එනුවරණ කොල, මුරුවා කොල,කරල් සැබෝ කොල ඉස්මගෙන පදමට කකාරාගානු. ඔඩුහැරේ.

පිටතුල අල්ලන විසාදියට, දෙහිගැට, දොඩන් ගැට, කහ එනු ලා කොටා මලවා බදිනු.

සියළු විසාදිවලට
දෙහිගැට   දෙමටගෙඩි   කුකුරුමාත් ගෙඩි පුස් ඇට
සියඹලා ඇට   හීරැස්ස මැඩතිය පොතු   රත්මල් පොතු
අත්කෙන්ද පොතු   කරද පොතු   සියඹලා දළු   අවරිය කොල, මුල්.

පොල්පලා කොල මුරුගාමුල් ඔලිදමුල් කොල වැල්පෙනෙල කොල
ඉඟුරු මිරිස් අරළු

මෙකී බේත් කොටා දොඩන් ඇඹුලෙන් එලමුත්‍රයෙන් අඹරා ගානු. සියලු ගඩු විසාදි ගුණවේ.

වැල්රුක්අත්තන කොල වැවරනපොතු ඇස්බැදපොතු
මෙකී බේත් කොටා මිරිකා පොල්කිරට යොදා
මීට කල්කයට
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් තිප්පිලි
කරාබු වසාවාසී සාදික්කා කොහොල්ලෑ
කහඹිලියා ඉටි රසදිය

මේ සරක්කු අඹරා තෙලට යොදා පදමට තෙල් පෙරාගෙන තෙල්ගා බැද පසුව තෙල් ගානු. විසාදියෙන් උන වනවලට යහපති.

දෙමටද කටුකැලිය දත් පොතු ගෙණ
හීරැස්සද පළු සමගින් කොට විණ
එම යුස පොල්කිරි සමග කකාරණ
කිරිසිද ගන්දක සීනක්කාර න

පදමට සිද ඔඩුවට පිඹ තැනද දී
විසාදි ඔඩු පැදෙයි සත් දිනේ දී
මුරුවාකොල තවමින් දෙවනු ව දී
මී පැනි ගා එළුකල ඔඩු පැදී

තිබ්බොටුකොල හීරැස්සද පළුගෙන
කරද කිරිත් එම යුෂ පමණට ගෙන
පොල්කිරි පස්කුළු බඩු අරළුද ගෙන
ඔඩු පැදුනවිට මෙම තෙල් ගසමින

ඉඟුරු මිරිස් අබ කපු ඇට සමගින්
කොට්ට පොළුත් සමගින් එහි කොටමින්
පොට්ටනි බැද කඩ පිම්මේ උයමි ත්
විසාදි හැම තැන තවත්න මෙලෙසි ත්

කරල්සැබෝ තිකුළුත් මෙකලා
බැලතණකුඩුමිරිසය එකලා
තියහලා ද එනු සමගින් එකලා
කොටමින් මලවා බැදපත් එකලා

හබරල කැලතිය හෙස්දිරික්කා අල
තන්බා අඹරා ගනිමින් මත කල
අඹරණ විට පොල් කිරි ගෙන මුසු කල
හැමගඩුවලටම යහපති කිවු බල

දිවුල්ලාටු බීන් දුම්මල එයිනුත්
කුප්පමේති වේලා කොල සමගත්
තිඹිරිගෙඩිද ඉස්මෙන් අඹරා ගත්
හකු පිලිකෙට ගාතා මේ බෙහෙත්

වතුකසඹිලිය ද ගඩොල් ද සමගත්
කෝමාරිකා යුසයෙන් අඹරව මිත්
කම්මුල ගෙඩිපිට ගා අදු තොලයිත්
විකායෙය එ ගෙඩි අවුසද යෙත්

අත්තන කපුකොල හාතාවාරි ත්
යුස සමගින් පැසවන කලමද කුත්
මිරිස් සියත් දුඹුළුද සහ ඉඟුරුත්
මද උනුපදමට ගා අදු පදමත්

සස්සඳ අබ යක්බේරිය කපුකොල
තිත්ත ලබුත් හීරුස්සද දෙහි කොල
කොමරිය යුස සමහින් කැකිරිද කොල
මෙකියුස සමගින් තෙල් කිරි සමකල

කළුදුරු සුදුදුරු වෙඩිළුණු කෙන්දගත්
කුඹුරුද පුස්ඇට අත්තන ඇරගත්
සීනක්කාරන් තුරිසිද සමගින්
යොදවා පදමට තෙල් බා ගනිමින්

හීන්බෝවිටිය අත්තන කොලද ගෙන
හතුරුපිල්ල වහතැල්කොල ගෙන
කුකුරුමාන් ගෙඩි පොතු සමගින
දොඩන් ඇටද සහ තඹා අඹරන

පස් කුළු බඩු සුහු අබිනුත් ගත් තේ
කල්කය ඉටිසේමය අරගත් තේ
අනුදත්ත පිලිකයට සොදින් තේ
එනු ඇර පවිච්චිය කර පත් තේ

ගඩුචූර්ණයට

සුදුදුරු
කරාබු
ඉඟුරු
තිප්පිලි
වසාවාසී
පෙතෙල
අසමෝදගන්
පෙරුංකායන්
රත්තෙටුල්
සාදික්කා
සුදුළුනු
අරළු

තෙල්ලි චූර්ණකර සත් දවසක් උණුදියෙන් දෙනු. එණු ඇඹුල් වලකිනු.

- **තෙරිවිඹ   වච්වනාවි   ගන්දක   පෙරුන්කායන්**
මීහරකාගේ දකුනේ අත් පුළුස්සා අළුගෙන සිහිදුව අඹරා එනුදියෙන් අනාගානු. භගන්දරා ගඩුවටයි.

රත්තෙටුල්   කෙලින්ද   අරළු   කොට්ටං
සිනි වරා කිරි   දළුක් කිරි
අඹරා ආලේප කරනු. පොඩිවේ.

භගන්දරාවට

සපුපොතු ඉස්ම නැලියයි   පොල්පැති නැලියයි.
ඉදිච්ච සොරණවාළු කෙසෙල් අදැවරියයි
මේ වාලශක ලා අනා
කළුදුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගන්   තිප්පිලි
සාදික්කා කරාබු   වසී වාසී

මේවා අඹරා ඊට යොදා සලක කඩබැදලා බිම වලලා සත්දවසක් ඇර සත් දවසක් බොනු. සත් දවසක් දිය වක්කරනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු.

පොල්කිරි ලිපතබා කකාරා තෙල්පාට පදමට ඇත්බෙටි මිරිකා වත්කර ඊට කළුදුරු සුදුදුරු අසමොගන් තිප්පිලි සාදික්කා, කරාබු වසාවාසී මේවා අඹරා තෙලට දමා පදමට කකාරා බොන්නට දෙනු. සත්දිවල ගානු. දියවත් කරනු. බගන්දරා ගඩු ගුණවේ.

ඇටපලා ගඩුවට

තුඹ කොල   වරාකොල   මුඩමහන කොල   යකිනාරංකොල
පඹුරුකොල   තිටුල්කොල   මුරුහා පොතු   බක් පොතු
තරණ පොතු   එරබදු පොතු   අන්නාසි ඇඹුල්   දෙහි ඇඹුල්
හගස්සපලු   කොල බෝ අල   දලුක් පලු   තියද අල
ඉරමුසු   රත්මල් පොතු

මෙකී බෙහෙත් එක විවරට ගෙන කොටා යුෂ ගෙන තලතෙල්, මී තෙල් දමා සරක්කු කුඩු කර දමා ඉටි පදමට බා පෙරාගනු.

කුලල්ගඩුවට.

- හකුරුවිල්ල   සියඹලා   හීන්බුවිටියා   බින්තඹුරු
අහුකොල   කුඹුරුකොල

කොටා ඉෂ්ම මිරිකා එම ඉෂ්මට හීනටිහාල් දමා කැරකොල පහක් විතර
දමා සියන්දුඹුළු පුස්ඇට මද කුඹුරු ඇට මද

මේ හැම අඹරා හුනක් ඇඹරිච්චාම කබලෙන් දෙපිට තම්බා දෙවතුව හොදට අඹරා පත්තුගාතු. විසාදි වලට යහපති. අද්දුටුවයි.

- මීටම,

  මුරුවාකොල රදලියකොල පුපුලකොල

  මෙකී දෙය කොටා ඉස්ම මිරිකාගෙන ලුනුතිබු කබලකින් කැබිලිතිගෙන අඹරා එක්ව කලතා ගාතු. දුවන පතින රත ගුනවේ.

- මීටම,

  මැල්ල කොල, පොතු බටුකරවිල කොල මුරුවා කොල

  මේ හැම කහළුතු ලා කොටා මලවා බදිතු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මුරුවා කොල ඉස්මෙන් හීනටිහාල් අඹරා කබළු පිස එම ඉස්මෙං රස මංඩාඩියක් පොඩිකොට කබළුවෙන් ගඩුවෙ ගාතු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- පාවට්ටාකොල දවාගත්අළු මුරුවා කොල බුලත්ද කිකිලිබිත්තර සුදු සාරු වක්කොට අඹරා ගා අදිතු. දුවන පතින රත ගුණවේ.

  එරබදු පොතු මුරුහා පොතු කුඩුමිරිස මුලේ පොතු
  අන්කෙන්ද මුලේ පොතු ගැටදොඩං ඇපොතු
  ඇත්ඇට කැප්පිටියා පොතු හාල් මැහි ඉහටි

  මේ හැම සොද රහටඅඹරා දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා සුනුටිකකුත් එක්කොට ගා අදිතු. ඇ කන්සා ගුණවේ.

- සියළු ගඩුවට.

  තිරුවානාගල් සොදරහට පුලුස්සා දූවිලිකොට රෙද්දෙන් පෙරා පොඩිගෙන ගැටුඹ ඇට කකාරා ගඩුවේ ගා එම පොඩි කීපවිටක් දමතු. ගඩු ඉහිරේ.

- අන්කෙන්ද පොතු රුක්අත්තනපොතු තිකපොතු මිල්ලපොතු

  සමබාග ගෙන කොටා ඉස්ම මිරිකාගෙන හීනටිහාල් විතරට ගෙන ඉස්මෙන්පොහවා එම ඉෂ්මෙන් ටික ටික පොතු එක්කොට සුදුළුනු, සිඩිගුරු, සුදුදුරු, කළුදුරු අබ මෙහැම විතරට ගෙන සාල් පිටිත් එක්ව අඹරා කබළුපිස රුක්අත්තන කොල කුඹුරු කොල අඹරහා කොල මෙතෙක් කොල සමසෙ ගෙන පොල්කුඩු ටිකක් එක්කොට මලවා කබළුපිස ගඩුවේ දවටතු. ගඩුගැටවෙ.

- කපුඇට දොඩං ඇට අබ බුලත් දඩු
  එනු රුක්අත්තන පොතු

මෙකී දෙ පුළුස්සාගත් තිරාවාතාගල් පොඩිත් වියත් දුඹුළුත් මෙ හැම අඹරා දොඩං ඇඹුලෙං අතාගාතු.
සියළු ගඩු ගුණවේ. ඉහිරේ.

- වැල්රුක් අත්තන කොල වල්අඹකොල කහළුතු
  ලා කොටා මලවා බඳිතු. වියල් ගුණවේ. ගඩු ගැටවෙ.

පැහැවන්ධ

කාඩිබත් කෝමාරිකා නෙල්ලි මුං
මෙහැම කාඩිදිය වත්කොට අඹරා අලවතු. සියළු ගඩු සීල් වේ.

- මීටම,
  දියහබරල දොඩං ඇඹුලෙන් උයා අඹරා දීකිරිත් එක්ව අනා ගඩුවේ ගනකොට අලවතු. සියළු ගඩු සිල්වේ.

පැහිච්ච ගඩුවට තිසි බෙහෙත්.

- රතඹලා දළු උඳුපියලි කැකුළුහාල්
  ටිකක් එක්ක දියෙන් අඹරා වතේ ගාතු.

  මීටම,
  පුවක්බඩ ගොඩපර ගෙඩියෙමද නා පිරිත්ත දළු
  තස්නාරං දළු පිටවක්කා කොල
  මෙකී දේ සම භාගව ගෙන දොඩං ඇඹුල්වත්කොට ඇඹුල් සිත්දවා උයා දීකිරිවත් කොට අඹරා සිල් උනගඩුවෙ මුනතබා දාගතු.

විසප්පු ගඩු ආදියට

- තිකමුල්පොතු රුක්අත්තනපොතු අරළු සිඩිගුරු
  මිරිස්
  මෙහැම සම භාගව ගෙන සියඹලා කොල ඉස්මෙං අඹරා වියලි වියලි සෙ ගාතු. විසපීගඩු ගිනිදුටු ඉටිසේ වියකෙ.

- අලබේත් රත්තෙටුල් අමුක්කරා තිරස්සවාළු මුල්
  මේ සමව චූණිකර මී පැනී, සීනි, කිතුල් හකුරු, තුංවගේත් එතු ඇඹුල් ඇර

විලඳනු. මින් ගුත ගැරිය ඇතුලෙන් පිටින් ගන්නා ගඩු, හකු පිලිකා, ගඬුද, ආදී සියළු ගඩුවලට යහපති. අද්දුටුවයි.

ලමයින්ගේ රත ගෙඩිවලට

ඔලිඳ කොල පැසුනු පොල් දමා කොටා මිරිකා දෙදුරු, සුදුළුනු අඹරා දිය කර පොවනු. උනු ගන්වා පොවනු.

මීට තෙලට දිය හබරල, මුරුවා, ඔලිඳ ජාති, රත් තම්පලා, මේවා යුස ගෙන පොල්කිර ලිප තබා සිදීගත එනාවිට බේත් ඉස්ම එක්කොට ලපටි පදම දෙදුරු රතුළුනු මීඉටි මේවා අඹරා දමා තෙල සිඳ පොවනු.

බාලයන්ගේ දුවන රතට.

කායමට.

- කුඹුරුකොල බුලත් කොල විෂ්ණුක්‍රාන්ති

  මේ යුෂ මනාවද මුරුංගා මුල් යුස පතක්ද ගෙන සාරණ මුල් දුරු දෙවගේ, ඉඟුරු අසමෝදගම් අමුක්කරා සුදුළූණු මිරිස් තිප්පිලි ත්‍රිවශී පෙරුංකායම් සහිඳලුණු ජයපාල කිරා වෙන වෙනම අඹරා දෙකට කකාරා තබා උදය ඉශහැල්ලුවටත් හවස පත්තියම්ටත් දෙනු.

  සියළු බඩේ රුජා ගෙඩිදසන්ද් වායුද තුං දොශින් උපදනා සියළු ගෙඩි පිලිකා, යකෂ ඇලියා, ගෙඩි ගුණවේ. සත්තයි

- ත්‍රිකුළු
  කොල්ලංකොල
  මෝදක
  සවින්දව
  මාසක්කා
  රත්තෙටුල්
  අමුක්කරා
  බෙලි පංචි
  ත්‍රිපල
  කලාඳුරු
  දේවදරු
  යවකාර
  අරළු
  සාරන
  සෙන්කල නෙරි කොට්ටං
  වකෂාල
  වලහසාල්
  වියලිකසා
  පුස්කර
  කොත්තමල්ලි
  ශ්‍රිතෙක්කු
  කුරුඳුපොතු
  දුරුදෙක
  පෙරුංකායන්
  අඤ්ජන කැට
  දියමිත්ත
  ඇසල පොතු
  යහුණු

  මේවා චූර්ණකර ගුගුල් චූර්ණයත් සමග හකුරු තල තෙලෙන් අනා බුළු පමණ ගුලිකර උණු දියෙන් වලඳනු.

- මින් ගුණ උග්‍ර වූ සර්වාංග වායු, බඩේ වායු, සන්ධි රුජා, ඉස ඇස පෙරළුං හිරිගඩු මෙකී නොකී ලෙඩ ගුණ වී බඩගිනි වඩයි. ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

- මීට,

  දොඹ එඬරු තලා කුඹුරු
  කපු

  මෙකී .ඇට සුදුළූනු, අමුකහ වදකහ සමග කොටා පොට්ටනි බැඳ වඩුවෙන තම්බා තවනු. උග්‍ර වූ වායු නසයි.

- දළුක් තික වරා සියඹලා
  ජීවුල් කිරිබදු මුරුහා කරඳ
  මුවකිරිය බෙලි රංමතිස්ස තලා
  එඬරු කුඹුරු රඩු සාරණ

  මෙම කොල අසුර බැගිං මිටි බැඳ සැලක ලා වේදු පානු.
  සර්වාංග වායු ගුණවේ. වායු ගෙඩිවලට සිවිය මුල් කලං 25 සාරන මුල් කලං 25 කුරුඳු මුල් පලමයි, බැබිල මුල් පලමයි, සැවැන්දන පලමයි කොසඹ පොතු කලන් හතයි.

  මේවා සැලක ලා අරක්කු නැලියෙන් එක හමාරක් ගෙන දිය තුං නැලියක් සමග ලා කොත්තමල්ලි කරාබු සාදික්කා දේවදාර, සඳුං විලඳ මේවා දෙකලද බැගින් එහි ලා මැටි බැඳ දෝලා යන්ත්‍රයෙන් ලිප තබා නැලියට සිටුවා බා පෙරා තබා පෙරා පමණ දැන දෙවේලේ සත් දවසක් වලඳනු. මුල් කතාවිදියට පාවිච්චි කරනු.

- වාතේ යහුනු තුං කලදක් පොල් පැනියෙන් අඹරාගෙන දේවදාර දෙකලදයි හීනටි හාල් මිටයි හික් පොතු යුසිං අඹරා අරළු, බුළු, ත්‍රිවාන ගල් දමා පිටිකර

  අබිං පුෂ්ඇට කුඹුරු ඇට අරත්ත
  ලුනුවරණ අක්කපාන යබොර

  සමග කොටා මුල කී බේත් අනා පොට්ටනි බැඳ

  අරළු බුළු නෙල්ලි

  තුනෙං හකලද බැගින් එලමුත්‍ර නැලි 3, වලත් ලිප තබා කඩබැඳ තවනු.

- එඬුරුතෙල් පොල්තෙල් දෙසි සුදුළූනු

  අඹරා ගෙඩිය පිට ගා තවනු. කීප දිනක්. වායි ගෙඩි ගුණවේ. වායි ගෙඩි පුළුස්සනු.

- වතාවෙන්ඩ කාරමට අළුකෙසෙල් තටු, ආතමාළු කෙසෙල් දොඩං ලෙලි ඇබිල්ල ගෙඩි මේවා අළු පුළුස්සා ගෙන ගෙන්දගං පල්මාතික්කං, පුෂ්කර, පෙරුංකායත් සමග අඹරා ගිතෙලින් ගානු. මූතක වතාවේ.

වනරෝග

- කොට්ටම් කයිප්පු වැල්මී රිදීතුත්තං
  බැබිල මුල් සඳුන්
  යන මේ දෙය ගෙන පිච්ච කොල යුෂ නැලියයි. තලතෙල් ටිකයි. කසායට යොදා සරක්කු අඹරා දමා කල්ක ඉවී පදමට සිඳ ගසනු. වනය පිටට පිපී යයි.

- හීං බටු ගිතෙල් බැද වනය පිට තබා රතවරා කොල යුෂ හතර නැලියයි. පොල්තෙල් නැලියයි. පුස්කර කලඳයි. එක්කර ලනු. ඇඹරෙන් පදමට සිඳ වනය පිට ගානු.

- රත්තිටුල් මුල් දැත්ත අල සෙංකොට්ටං සකීරා වරාකිරි
  දළුක්කිරි
  එක්ව අඹරා ගා අදිනු.
  වියලි සොරද, බගන්ද්‍රාද ගඩමාල ගඩසීන්ද්‍ර
  ආදි නොයෙක් පිළිකා නොයෙක් විසාදිං ගඩු නැතිවෙයි.

- මීටම,
  සාරන මුල් වරාමුල් අරළු මුරුහා පොතු
  කරඳ පොතු සවින්දලුණු ඉඟුරු
  ගොමුත්‍රායෙං අඹරා ගානු. නොයෙක් ගඩු සිලන්ද්‍ර ගුණවේ.

- ලා විසාදි ගෙඩිවලට අත්තනගෙඩියක් සාරා සවිදලුණු ලා මැටි බැද පුළුස්සා වරා කිරෙං අඹරා ගානු. මුත්‍ර දරන විසාදි ගුණවෙයි.

- නොට්ල පොතු කොටා මලවා බඳිනු.

- එණුවරණ මහල්කරඳ අත්තන තික
  අමු ඉඟුරු අමුකහ කැප්පිටියා පොතු
  මෙකී පොතු අරළු කොට්ටං ගොමුත්‍රයෙං අනා මලවා බඳිනු.
  සොරවියල්, බගන්ද්‍ර, විසිසත්වගෙ ගඩුවලට යහපති. අද්දුටුවයි.

කැපුං වනවලට

- අරළු කයිප්පු වදකහ කොල
  ඉස්මෙන් අඹරා ඇලවනු. එවෙලෙම නාක්කු වේ.

- එලබටු කොල මලවා බඳිනු.

- කොහොල් බඩ ඒවා කලතෙල් හතා වනයෙ ලනු
  මේතී ඇඳ තපා නැලක ලා දිය වත්කොට තකාරා එයිං වනය සෝදා බට දදී.
  උනැලැලි වලින් වනයට දුන් ගසා වේරු තෙල් කවලනු

- වැල්මී, තෙරිං මල්, රල සඳුන්, අඹරා නූග, කෝ, අමු හෝ බැද දොඩං ඇඹුලං අඹරා වනයෙ ගල්වනු

- දොඩං ගැට පුරිස්සා සියඹලා, පුහුර එවරු ඇට මේතී කොල කොටා එනු දිය ඉස්මලවා බඳිනු

- කුඩුමිරිස කැප්පිටිය කොල කොටා කපුකොල කොටා මලවා බඳිනු

උගුරේ ගෙඩිවලට

- කංඩමාල ගලක්‍රාවට, රසදිය මංචාඩියයි, කනකාල්, බටමුල් පොතු, එම ගෙඩිකර ඉස්මෙං අඹරා ගා බෙල්ලවට ගානු

- සිවිඟුරු
  සදුදුරු
  සාදික්කා
  අසමෝදගන්
  සදළුනු
  තිප්පිලි
  කරාබු
  සමින්දුම් එත
  සුදුරු මෙතැම්
  කළුදුරු
  පුස්කර

  කස පැං දියෙන් එ ලෙලි ඉස්මෙං අඹරා කටගියා ඉදිනා පොවනු. පල්මානික්කං සිනක්කාරං, බිංදුම්මල රත් නිතුල් මුල් සහා මෙකීවා දෙහි ඇඹුලෙං අඹරා ගානු (පොවනු) විසාදි ලිහිල් වෙයි

- දිය අව්රිය කොල, වල්අඹකොල දෙහි ඇඹුලෙන්අඹරා ගානු.

- රත්මල් නැකුළු උරෑ තෙලෙං අඹරා ගානු දුවන පතින රතෙටයි

- දඩුවැල්ලාමුල් කයිල මුල් කොලබෝ අල කලවැල් මුල්
  කරදමුල්
  මෙ කීවා දුප ගෙන පොල් කිරට යොදා තකාරා මීට කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමෝදගම්, තිප්පිලි, වසාවාසී කරාබු, සාදික්කා, පල්මානික්කං, කොහොල්ල මී ඉටි මෙකීවා අඹරා තෙලට යොදා බා ගෙන ගෙඩිවලට ගානු.

ගඩු ආලේප

- හොර ඉටි
  මී ඉටි
  තැකුණ ඉටි
  සිනක්කාරන්

පල්මාතික්කං   දෙදුරු
සියල්ල එක පමණ ගෙන එවරු තෙලෙන් අඹරා රෙද්දේ ගා පිට එලනු.

- කුඹුරු ඇටමද   පුස්ඇට මද   සීතක්කාරං   පල්මාතික්කං
  කිරිවාතාගල්   සුදුදුරු   කැකුනඉටි   හොරඉටි
  එක පමණ ගෙන එවරු තෙලෙන් අඹරා රෙද්දෙහි ගා ගෙඩිපිට එලන්න.

- සීතක්කාරං   ගෙන්දගන්   පල්මාතික්කන්
  චූර්ණකොට ගෙඩියේ තලතෙල් ගල්වා එපිට චූර්ණය එලන්න.

ගඩු සඳහා ජීවන තෛලය.

- කරඳමුල්   හාතාවාරිය මුල් කොල   ඔලිඳකොල
  දියහබරල මුල්   අංකෙන්ද මුල්,කොල
  ගස්කැප්පෙටියා පොතු   රත්මල් පොතු   කුඩුමිරිස් මුල්
  මුරුවාමුල්; කොල රුක්අත්තන කොල,පොතු   වරාමුල්
  පෙතං පෙති කොල මිරිකා යුෂ නැලියක් ගෙන සැලක ලා ඊට තලතෙල් වක්ක
  දෙදුරු, වැල්මී, අසමොද, තිප්පිලි, කුරාබු, සාදික්කා, වසාවාසි, පෙරුංකායන
  පුස් අටමද සමව ගෙන අඹරා තෙලට යොදා කකාරා පදමට බා පෙරා තබ
  සියලු ගඩුවලට ගාන්න..

- ඇටපලා ගඩු පත්තුව (ඊටම)
  මදු   තිවෙල් කිරි   මී අංකුඩු
  වියන්දුඹුලු   කුඹුරු ඇට මද   පුස්ඇට මද
  මේ හැම සුණුකොට ලා පත්තු ගානු.

මල් රත (ගඩු විශේෂයක්)

- අනෝදාකොල කොටා යුස මැඩ පොල්කිරි එක හරියට ගෙන කකාරා පදම් බා පෙරා තබා ආලේප කරවනු. (රත අතට එයි)

සියලු ගඩු.

දෙළුම් පොතු
කහට
මෙකී පොතු
බිංතඹුරු
කිද
දෙමට
දියමිත්ත
බක්මී
රත්මල්
තුත්තං
මාතුග
සියඹලා
කුරුඳු

මෙකී කොල එක පමණ ගෙන යුස මැඩ පොල්කිරි සමව ලිප තබා තෙල් පාට වූ විට
පල්මානික්කං බින්දුම්මල සීනක්කාරං තෙල්ලිකා ගෙන්දගම්
කලුදුරු සුදුදුරු සුදුළූණු අබ
ඉඟුරු මේ හැම
අඹරා තෙලට දමා පදමට බා පෙරාගෙන තෙල් ගනවන්න

- කළුදුරු සුදුදුරු සුදුළුනු තිපල්
  සාදික්කා තිප්පිලි වගපුල් වැල්මී
  ඉඟුරු කයිප්පු සවින්දව ලුණු සුවසලුණු
  බලල්ලුණු
  මෙකී බේත් සම භාග ගෙන අඹරා පොට්ටනි බැඳ කටේ ගෙඩිය මුල තබනු.

- බුලත් කොට්කාපුවක් මුදුහුණු කයිප්පු
  සීනක්කාරං
  කොටා කැමට දෙනු (දීකිරි, එම්බටු, වට්ටක්කා, පැපොල් ඉත්තෑ මාලු නොකනු)

- රත්තිටුල් මුල් වෙඩිලුණු
  එකට අඹරා ගානු. (ගෙඩි කැපේ)

- ජයපාල කොල වෙඩිලි ලුණු පල්මානික්කම් වෙඩිකාරං
  මෙකී දේ සම භාග ගෙන අඹරා ගෙඩියපිට ගාන්න.

- ගැරඩිදුල් වැලේ පොතු යුෂ, ඇද්දෙමට පොතු යුෂ, එක පමණට ගෙන කකාරා ගෙඩිය පිට ගාන්න.
  (කට ඇතුලට විෂ සහිතයි) පිටින් ගාන්න

- වෙඩිලුණු පල්මානික්කම්
  කලටි කිරෙන් අඹරා ගාන්න.

- වෙඩිලුණු පල්මානික්කන් ගරුඩපාසානම්
  තුඹ කොල යුසින් අඹරා ගෙඩිය පිට ගාන්න.

- පල්මානික්කම්, ගවුරිප්පාසනන් දෙවගේ කුඩුකර ගෙඩියපිට ලේ සොල්ලා සලාබානු. කැපී ලේ එයි. (ලේප ඉබේ නොසිටි නම්, දියබෙරලිය දිය හබරල අඹරා ගාන්න)

- ගෞරිපාසානම් ගරුඩපාසානම් පල්මානික්කම් අරළු
  සාදික්කා
  කිකිලි බිත්තර සාරුවෙන් අඹරා ගෙඩිය පිට ගාන්න.

- බින්දුම්මල පල්මානික්කම්

  ලුණු වැලි කුඩුකර බිත්තර සාරුවෙන් තෙමා බේත් කුඩු රෙදිපිට මදිවිකර වනේ පිට ඔතනු.

ගඩු සහ වන කැපෙන්නට බේත්.

- අරලු කොට්කා (තොට්ල) ගලගා දෙමට පොතු යුසින් කකාරා ඉට්පදමට වෙනකොට දමා කුරුගාබා තබා වනේ ගානු.

  කැකුණ පොතු බරවා මදුවැල් මුස්සුසැන්ද පොතු
  තිතිබොල් පොතු යුසපත බැගිත් පොල්කිරි නැලියක් ලිප තබා
  කලුදුරු සුදුදුරු සාදික්කා. බින්දුම්මල
  හොරකැකුණමල
  සමවගෙන තෙලට දමා කකාරා ඉටි පදමට බාගන්න.

- බුලත්, ඔලිද කොල, කොටා මිරිකා එම යුසට
  කලුදුරු සුදුදුරු සුදුළූණු
  අඹරා ලිප තබා උකුපදමට බාන්න.

ගඩු විසාදි.

හීරැස්ස තංබා හීනටිහාල් එක්ක අඹරා රොටි උයා බදිනු.

පිටපතුල විසාදි

එලගොම මපවා බදින්න. දලුක්පලු කුඩුගම්රිය කොටා එලහතෙලින් මලවා බදින්න.

තිකකො රුක්අත්තන කොල වදකහ සුදුලූණු
කහලුණු ලා කොටා මලවා බදින්න.

වන.

- ගන්ධක දුම්මල මී ඉටි

  පොල්තෙලට දමා පැසවා ගන්න.

- මී ඉටි වටකොට වතයට, පල්මාතික්කත් පොඩි කොට, දමා යටට ඉටි මැ පිට, ලාපං වන ගුණ වෙන්නට.

කම්මුල අල්ලන ගෙඩි විසාදි.

එඬරු ඇට මිටයි. තල මිටයි වරාමුල් මිටයි කොහොඹ පොතු
කුඹුරු මුල් සුදුවෙංගිරියමුල් පොතු අරත්ත
හරත්කහ පොල්කුඩු
කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු.

ගඩු.

ගඩු මැල්ලුමට

හකුරු පිල්ල දලු සියඹලා දලු හීන් බූටිය දලු අහුකොල
මගුල්කරඳ දලු කැප්පිටිය දලු දිවිකදුරු දලු වරකාපොතු
කහ ලුණු
ලා කොටා මල්වා බඳින්න.

- වතුකහඹිලියා කොල තොලබෝ කොල
  දෙහි ඇඹුලින් අඹරා ගාන්න.

- පිටවක්කා කොල සියඹලා කොල දෙහි ඇඹුලින් අඹරා ගාන්න.

- පුස්ඇටමද කුඹුරු ඇට මද කුප්පමේනියා කොල
  ලුණු දියෙන් අඹරා ගාන්න.

  පැහිච්ච බටු දෙමට කුකුරුමාත්
  මෙකී දේ තම්බා දෙහි ඇඹුලින් අඹරා ගානු. (විසාදි).

ගල්රත

- වවුලැටිය කොල, පොතු අන්දර හීරැස්ස
  කරකොල බින්තඹුරු කොල වැටිවෙඩිය කොල
  මෙකී බේත් කොටා උදැල්ල ලිපතබා ඊමත දමා කකාරවා ගන්න.

ගඩු පත්තු.

- අහුපිංචි නාරන් පිංචි දොඩම් පිංචි ගඩාදෙහි පිංචි
  මිදෙල්ල පිංචි දෙහි පිංචි කදුරුපිංචි
  සියල්ල උන අලුවෙන් තම්බා කපුඇව අවුලාපු උකු අඟුරෙන් නෙත සිදුවා තලා
  සිහුරු සුදුලූනු අරලු වදකහ
  උලුවා සුදුදුරු කලුදුරු අසමෝදගන්
  මෙකී දේ මදක් බැද, වියන්දුඹුළු දමා වන ලා කොටා දොඩන් ඇඹුල්, රුක්අත්තන කිරි වත්කොට සිනිඳුව අඹරා පත්තු ලනු.
  සියලු ගඩු සුව වේ.

- රත්නිටුල් ආඩතෝඩා මුල් මහුල්කරඳ මුල් දලුක්ගහේ පොතු
  වරා පොතු ඇසල පොතු ලුණුවරණ පොතු සැබෝ මුල්
  මුරුංගා ඉරමුසු මුල් කෙලිදහාල්
  සෙන්කලනිරි කොට්ටන් බදුල්ල ඇට අරලු
  තිකුලු සිද්ධිගුරු කහ වදකහ දොඹ ඇට
  දේවදාර වියන් සුඹලු වලහසාල් සුදුළූණු
  මෙකී බේත් සමව ගෙන මුත්‍රයෙන් අඹරා ගා අඳිනු. ගඩු, අර්බුද, බරවා සවවේ

- ගඩොල් කැට හික්මැලියන් කැබිලිතිකටු බිත්තර සුදුසාරු
  වක්කොට කෝමාරිකා යුෂින් අඹරා පත්තු ලනු. ගඩු ගුණවේ.

- ඉරමුසු මුල් සැවැන්දන මුල් වැල්මී නාදුම්මල
  මාතෙල් අල සඳුන් කොට්ටන් අමුක්කරා
  කොටදිඹුලා ගෙඩි
  එක පමණ ගෙන එළකිරෙන් අඹරා ගිතෙලින් ගාන්න. (උෂ්ණයෙන් ආ ගඩු ගුණවේ).

- මීටම,
  එරබදු පොතු එණුවරණ පොතු අන්කෙන්ද පොතු තොලබෝ අල
  මදටිය පොතු රුක්අත්තන පොතුපොල්කුඩු කහළුනු
  ලා මලවා බඳිනු. හැම ගඩුවලටයි

ගඩුව එක්කරන පොලට.

- කරඳ පොතු එනුවරනපොතු
  කොටා මිරිකා එඬරුතෙල් එක්ක කකාරා
  පෙරුන්කායන් සුදුළුණු ජයපාල
  අඹරා තෙලට දමා සිඳගානු. බොන්නට දෙනු. පාචන වේ.

- මීටම,
  වරාකිරි තිවුල්කිරි දළුක්කිරි පොල්කිරි
  එක්ක සිඳ ගානු. ගඩඩු එක්කරත.

- කරදමුල් යුෂ හාතාවාරිය යුෂ මුරුවා කොල යුෂ
  එක සරියට ගෙන පොල්තෙල් ඊට වත්කර ලිප තබා සාදික්කා කරාබු පෙරුන්කායන්, සුදුදුරු, කළුදුරු. සුදුළුනු වදකසා මේවා සම භාග ගෙන අඹරා තෙලට යොදා මී ඉටි ටිකක් එහි දමා කරපාකයට කකාරා ගඩුවලට ගානු. සත්‍යයි.

- අරළු තෙල්ලි අසමෝදගන් තිප්පිලි
  මේවා සමවගෙන චූර්ණකර කසායට දමා බානු. මේ කසාය සත් දවසක් දෙනු. එම කසායේ රොඩු නැවත තුන්වේලක් දෙනු. සියළු ගඩුවලට යහපති.

මීට ගඩු පොඩි වෙන්ඩ.

- බලාපොතු රුක්අත්තනපොතු අඹ පොතු මීදෙල්ල පොතු
  යකිනාරං කොල, පොතු තරනකොල පොතු
  අන්දරකොල පොතු අහුකොල පොතු
  කටුපිලවැල් කැප්පිටියා කොල, පොතු මැදටිය
  අන්කෙන්ද කොල පොතු
  මෙකීවා එක විතරට ගෙන සුදු එළු අබ, මිරිස් කහ සමව කොටා මලවා බදිනු. සර්වාංග අටගත්තා සියළු විසාදි පොඩි වෙයි.

- මීටම,
  තිකුළු අරළු බුළු නෙල්ලි
  එනු කළුදුරු වදකසා වියන්දුඹුළු
  දෙවදාර ආඩතෝඩාමුල් රත්නිටුල් මුල්
  මේ හැම කසාදියෙන් අඹරා එම දියෙන් දියකොට පත්තු පදමට කකාරා ගානු, අදිනු. සියළු ගඩු ගුණවේ.

- මීටම.
  සැවැන්දරා මුල් වැල්මී තාමර අල මානෙල් අල සිවද කොට්ටං
  අමුක්කරා කොටදිඹුලා ගෙඩි තල
  මෙ හැම සමසේ ගෙන එළකිරෙන් අඹරා ගිතෙලින් අනා ගා අදිනු. උෂ්ණ ගඩු ගුණවේ.

උගුර, නාසා, කන්, ඇස් රෝග පිලියම්

උගුර රෝග

1. මුලත් ඔලිද කොල
කොටා මිරිකා එම ඉස්මට
කලු දුරු සුදුදුරු සුදුලූණු
අඹරා දමා ලිප තබා කකාරා පදමට බාගෙන උගුරෙ ලෙඩට කට තුල ගාන්න.

2. පුස්කර වෙඩිලුනු නවසාරන් සවින්දව ලුණු
කොහොඹ ඇට අමුක්කරා මුල් පල්මාතික්කන් සීනක්කාරන්
යවකාර ලුණු මී මුරුවට වැල් තිබ්බටු මුල්
රුක්පෙනෙල ගෙඩි, පොතු,
සියල්ල එක බරට ගෙන හිහුරු පට යුසින් හබරල පිති යුසින් බටුකර යුසින් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබන්න.
ඉන් ගුලියක් හිහුරු පට යුෂ, හබරල දඬු පිත්තෙන් තම්බාගත් යුෂ, කුකුරුමාන් ගෙඩියේ යුෂ, තල තෙල්, කොහොඹ තෙල්, මින් ලද දෙයකින් හෝ හැම එක්කොට හෝ ගුලියක් දිය කරනු.

3. කුකුරුමාන් ගෙඩි යුෂ
කුප්පමේනිය කොල යුෂ මේ ඉස්ම නැලි 1 යි මී තෙල්, තල තෙල් දෙවගේ
කාලයි සස්සඳ මුල් බටු මුල් පොතු කලං
6 බැගින් අඹරා බේතට දිය කර පදමට තෙල් සිඳ බොන්ට දෙනු. උගුරෙ ලෙඩ ගුණවේ.

4. කලු සුදු අක්කාරම්
තිප්පිලි සුදුදුරු කලු දුරු පල්මාතික්කන්
මුරුවට සුදුලූණු පෙනෙල ඇට
චූර්ණ කර එල බටු යුෂින් අඹරා මදටිය ඇට පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තල තෙලින් දෙන්න.

5. තිපල් අසමෝදගන් සුදුදුරු ගිතෙල්
තිකුලු දෙවුදුරු වදකහ චූර්ණ කර
තල තෙල්
වක්කර ජලයද දමා කකාරවා පෙරාගෙන රෙදිකඩක ගල්වා කටේ තබා කෙල ගිලින්න.

6. කළු දුරු අසමෝදගන් කරාබු සාදික්කා
කොට්ටං පල්මාතික්කන් සීනක්කාරන් මිරිස්
පැහිච්ච බටු සුදුදුරු තිප්පිලි වසාවාසී

අතිඋඩයන්   වැල්මී   සවින්දව එනු   ඉඟුරු සුදුළූනු
ඉස්මෙන් අඹරා කළු ගහල අලේ උන අලුවෙන් තඹා එම ඉස්මෙන් අඹරා දෙසි ඇඹුලෙන් ගුලිකර දෙහි ඇඹුලෙන් දෙනු. උගුරේ. ලෙඩ ගුණවේ.

7. ජයපාල ඇට, දළු විස හැර දමා   කරල් සැබෝ ඇට,
සුදු ළූනු   කුප්පමේනිය කොල
ඉස්මෙන් අඹරා ගෙන තන කිරෙන් නස්න කරනු. උගුරේ ලෙඩටයි.

8. කුඩු මිරිස්   බෙලි   තික   කොසඹ මුල්
කුඹුරු   කුරුදු
මෙකී මුල්වල පොතු ටික ටික ගෙන, ඊට
කළු දුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගන්   තිප්පිලි
පෙරුංකායන්   කරාබු   වසාවාසී   සත කුප්ප
වලඟ සාල්   අති උඩයන්   මනෝසීල   කොත්තමල්ලි
කටුකරෝහිනි   දේවදාර   වැල්මී   කොට්ටං
අක්‍රපට්ටා   වග පුල්   සන්තීනායම්   අරළු
බුළු   නෙල්ලි   ඉඟුරු   මිරිස්
වදකහ   සුදු ළූනු   අබ
මෙකී දෙ සමව ගෙන පලමු කී මුල්වල පොතුත් එකට අඹරා දෙහි ගෙඩියක් පමණ ගුලිකර අහක තියා එඬරු තෙල් තලතෙල් පොල් බෑයක් පුරා එක්ක මැණ අප්පල්ලෙ වක්කර තියා තික කොල කොටා ඉස්ම මිරිකා පොල් බෑයක් පුරා එක්ක ගෙන තෙල්වලට වක්කර පලමු ඇඹරූ බේත් දිය කර ලිප තබා මද ගින්නේ කකාරා පාත්කඩ අවුලා පදම් බලා කර නොකර බා පෙරා තිබා උගුරෙ අල්ලන්න. ලෙඩට බොන්නද දෙනු. පුළුං රඳා හක්කේ තියා ඉදිනු. අනු පුට්ටුවට, කං කැක්කුමට, සෙලෙස්මාවට, අඩස්සියට ද යහපති.

9. රුක්අත්තන අඹරා
කුඩුමිරිස   සුදු වෙල්ලංගිරිය   කරල් සැබෝ   කටුකරඬු
මෙකීමුල් සහ
අළු කෙහෙල් මල්, දොඩං ලෙලි,
කල්ක කර මී තෙල් වත් තල තෙල් වත්කර
පෙරුංකායන්   පල්මානික්කන්   සාදික්කා   කරාබු
වසාවාසී   කළු දුරු   සුදුදුරු   වැල්මී
අඹරා දමා රුක්අත්තන කිරි පතක් වක්කර කල්ක ඉටි පදමට බා පෙරා කන වක්කරනු. නෂ්න කරනු. බොන්නට දෙනු.

10. කුඹුරු ඇට සුදුළූනු අඹරා එඬරු තෙලිං දෙනු. ගුණවේ.

11. දිව කළු ගැහෙ. දිව ඉදිමේනම් ඊට වල් ඉද්ද කොල පොතු මුල් තල තෙලෙං අඹරා රෙද්දේ රඳා. දිව පිට තබනු. අක්කාරමටයි.

12. කළු දුරු
සුදුදුරු
වැල්මී
ඉඟුරු
තිප්පිලි
මිරිස්
රුක්අත්තන පොතු
මී මුරුවට
දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා ගුලිකර කටේ තියා ඉඳිනු. කෙල ගිලිනු.

13. කර එනු මී තෙලෙං අඹරා උගුර පිට ගානු. ලබු කොල මතුපිට එලනු. පාං තවනු.

උගුරෙ දළු දෙක එනවාට

1. කළු ගහල අලෙ උන අළුවෙන් උයා දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා තවනු.

2. අමුක්කරා හක්කුඩු දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා තවනු.

3. ගොත්ත පොතු
තික පොතු
කළු දුරු
සුදුදුරු
සුදුළූනු
වද කසා
දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා කබලෙ පැසවා, උගුර පිට ගානු, ගඩ මාලෙටයි.

4. සවින්ධ එනු
මී මුරුවට
කුකුරුමුවන් ගෙඩියේ පොත්ත
දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා පොවනු

5. කුප්පමේනියා කොල, කැටි එනු තල තෙලෙං පොවනු. ගුණවේ.

උගුර රිදෙනවාට

1. වෙල්ලන්ගිරියමුල
සස්සඳ මුල්
කළු දුරු
සිද්ධිගුරු
අරළු
ඉරමුසු මුල
කුරුඳු පොතු
සුදුදුරු
මිරිස්
බුළු
කුකුරුමුවං ගෙඩියේ පොත්ත
කලාදුරු අල
අසමෝදගන්
වැල්මී
සඳුන්
වේලි කසා
සවින්දව එනු
සුදුළුනු
මේවා ඇල්දියෙන් අඹරා දෙසි ඇඹුලෙන් උනු කොට ගානු. උගුරේ සියළු රෝග නසා.

2. සීනක්කාරම්
ගලිස්
අබ
තික මුල්
පල්මානික්කම්
වදකසා
තෙල්ලික්කා ගෙන්දගම්
කුඩුමිරිස් මුල්
පුස්කර
වගපුල්
ඉරමුසු මුල්
සාදික්කා
මිරිස්
කරඹ මුල්
වේලා කොල මෙකී දෙ කෙල ඉස්මෙං අඹරා දිගට ගුලිකර සෙවන වේලා

තබා වේලා කොල යුෂිං, දොඩං පැහිරිවලින්, මුරුංගා පොතු යුෂින්, රත්කර කත වක්කරනු.

3. පුස්කර පල්මාතික්කන් කලාදුරු අල පෙතොල ගෙඩි
ඉස්මෙං

අඹරා බුලත්, නාරන් ඇට, සහ ගුලිකර තබා උගුරෙ සියළු ලෙඩට ඇල් දියෙන් දෙනු.

බටු කර යුෂින් දෙනු. හිඟුරු පට යුෂින් දෙනු. මී පැණියෙන් දෙනු. හබරල පිති යුෂින් දෙනු.

4. ඒකාවේරිය මුල් කුකුරුමාන් ගෙඩියේ පොතු
දෙහි ගෙඩියේ පොතු දෙහි ගෙඩියේ පැහිරි
පල්මාතික්කන් සීනක්කාරන් වතු පුඩමුල් මී මුරුවට
පුපුල මුල් මුරුංගා මුල් රත්තිවුල් මුල් සවින්ධව

මේවා සම භාග ගෙන දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා තබා බටු ඉස්මෙං දෙනු. උගුරේ ලෙඩ ගුණවේ.

5. අමුක්කරා එනුවරණ ඉඳි, කරඹ කුප්පමේනිය
මෙකී මුල්
ඒකාවේරිය සිවිය සස්සඳ ඉර මුසු
ඉඟුරු අරත්කහ පෙතොල ගෙඩි පොතු
කළු දුරු සුදු එනු තිප්පිලි වසාවාසී
පෙරුංකායන් අක්කරා පට්ට සවින්ධව පල්මාතික්කන්
මිරිස් වද කහ මී මුරුවට සුදුදුරු
අසමෝදගන් කරාබු සාදික්කා වලඟ සාල්
වැල්මී සීනක්කාරන්

මේවා දොඩම් ඇඹුලෙන් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර තබා උගුරේ සියලු ලෙඩට බටු කර ඉස්මෙන් තල තෙලෙන් මීට හිඟුරු පට ඉස්මෙන්ද, මීට කුප්පමේනිය කොල ඉස්මෙන්ද මීට දොඩම් ඇඹුලෙන් ද දෙනු.

6. ගස් පෙතොල කොල මිරිස් කළු දුරු
එනු අසමෝදගන් සවින්දව සිද්ධිගුරු
වගපුල් සුදු දුරු අක්කරා පට්ට වද කසා
පල්මාතික්කන්
මෙකී දේ කුඩුකර
ඉරමුසු කරඹ තුත්පත් කැරු
බොල්පතා උඩත්තා මුගුණුවැන්න කිරි අඟුන
ගැට උලා උගුරැස්ස වේබඩහා

මෙකී මුල් අඹරා තලතෙල් තුන්බාගයක් කොහොඹ තෙල් තුන් බාගයක්, මේවා කැකෑරෙන පදමට පල්මාතික්කන් තිත්ත කපුරු පලමු කී සරක්කු එහිලා කකාරා කලතා පදමට බා පෙරා මදක් පොවනු. තෙල්කා පොට්ටනි බැඳ හක්කෙහි තබා තෙල ගිලිනු.. කඩ මාලේට සීත සන්නියට යහපති.

සෙලෙස්මාව කැපී උගුර වන උනාට

අමුක්කරා
කොට්ටං
තෙල්ලි
කයිප්පු
ඉඟිනි ඇට
පෙතෙල
සුදු දුරු
කරාබු
කැකුණ
වග පුල්
සාදික්කා
සපුමල්
වැල්මී
සවින්ධ ළුනු
වද කහ
වසාවාසී
මී පුක්
කළු දුරු
එන්ශාල්

මෙකී දේ අඹරා

කිරි අඟුණ
උඳුපියලි
ඉරමුසු
උගුරැස්ස
මිරිස්
කනේරු මල්
කුරුඳු මුල්
ගැට පලා
උදැත්තා

මෙකී දේ පොඩි කර තල තෙල් මදක් වක්කර කැකෑරෙන පදමට තනා බේත් කඩසරක්කු දමා කකාරා ඉටිපදමට බා පෙරා තබා මදක් පොවනු. උගුරෙ පිට ගානු. තෙල්කා පොට්ටනි බැඳ හක්කෙ තබා කෙල ගිලිනු. උගුරේ සියළු ලෙඩ නසා. සෙලෙස්මාව කපා වැගිරෙන වන වලට, පාඩු රෝග, උණ්ණද සමනවෙයි.

වේදුවට උගුරෙ ලෙඩට

එඬරු
තික
කොට්ටඹා
පාවට්ටා
මදුරු
දොඩම්
කඹර මුල්

මෙකී කොල පොතු

තොලබෝ
කිරි අඟුන
වවුලටිය
තුන්පත් කුරුඳු
වෙල්ලංගිරිය
තොටිල
ළුනු අරණ
නස්නාරත් මුල්
පස්පැහිරි කොල පොතු
කොවක්කා

සැලියක ලා තවා වෙදු අල්ලනු.

උගුර රිදෙන්වාට

1. කුකුරුමාත් ගෙඩි ඉෂ්ම පතයි කුප්පමේනිය කොල ඉෂ්ම පතයි
එලඟි තෙල් පතයි,

ගෙන මීට සස්සඳ මුල් අඹරා ඊට යොදා කකාරා පදමට බා පෙරා තබා උගුරෙ වනේට පොවනු. පුළුන් රදා තබා ඉදිනු. පිට ගානු ගුණවේ.

කට ඇතුලේ ගඩුවලට

1. මිරිස් මුල් හිඟුරු පට සවින්ධව ඉඟුරු
දොඩම් ඇඹුලෙන් අඹරා කටේ තියා ඉදිනු.

එනු අරන අං කෙන්ද

2. මෙකී පොතු පොල් එක්ක කොටා මිරිකා ලිප තබා කැකෑරෙන පදමට
කළු දුරු සුදුදුරු සවින්ධව වෙඩි එනු
ඩීනක්කාරං පල්මාතික්කං සාදික්කා කරාබු
වසාවාසී සිද්ධිගුරු මිරිස්
කුඩුකර තෙලට දමා ලනු ඇඹරෙන පදමට බා තබා තෙල් රෙද්දේ රඳා හක්කේ තබා ඉදිනු.

කරමල බන්දනයට

1. කළු දුරු සුදු එනු සුදු දුරු වද කසා
අසමෝදගන් තිප්පිලි තිපල් ඉඟුරු
මිරිස් වද කසා අබ මුරුංගා පොතු
මී මුරුවට පල්මාතික්කන්
අඹරා පොට්ටනි බැඳ කට ඇතුලෙ තබනු. කරමල බන්දන ගුණවේ.

2. මී ගසේ පොත්ත කොටා ඌරුවෙන්ඩ තිබා කකාරා පැති සිද බෙල්ල පිට ගානු. පිට ඉදිමුම් ගුණවේ.

3. ලිප පල්ලේ දාව්වි රතු පස් ගෙන අමු කහ එක්ව පොඩි කොට දියලා පැදුනු විට පොවනු..

ගලක්කාර

1. කිරි අහුණ කොල යුෂ ගෙන තල තෙලෙන් පොවනු. අඩප්පන්, ගලක්කාර ගුණවේ.

2. පල්මාතික්කන් බටු ගෙඩියෙලා උන අළුවෙන් උයා අඹරා තල තෙලෙං පොවනු.

3. හීන් එඩරු කොල, බැබිල කොල, හීනටි හාලෙන් කැඳ උයා පොවනු. උගුරෙ ලෙඩට යහපති.

උගුර විසාදි

කළු දුරු සුදු දුරු අසමෝදගං තිප්පිලි
වැල්මී මී මුරුවට සාදික්කා කරාබු

වසාවාසී උළුවා පල්මානික්කන් බටු කර
සුදු ළූනු අරළු ඉඟුරු මිරිස්
මූන මල් ඇට පෙතෙල ගෙඩි

බැදගෙන, කුඩු මිරිස් මුල්, ඉද්ද, දොඩං පතා මුල් එක විවරට ගෙන හිඟුරු පට ඉස්මෙන් අඹරා ඉඹුල් ඇට පමණ ගුලිකරවා වේලා තබා උගුරේ නොයෙකුත් විසාදි වලට හිඟුරු පට ඉස්මෙන්ද පොල් කිරෙන්ද ඉඟුරු ඉස්මෙන්ද දෙනු. යහපති. හක්කෙහි සපා ඉඳිනු. මී තෙලින් ගුලි දෙකක් අඹරා බෙල්ලෙ ගා ඒ පිට ලබු කොල එලා දොඩං ගෙඩියක් රත්කර තවනු. උගුරෙ විසාදි ගුණවේ.

උගුරෙ ලෙඩට

1. උගුරෙ සියළු ලෙඩට

සස්සඳ කුඩු මිරිස් දොඩන් පතා
ඉරමුදු සාතාවාරි ඒකාවේරිය
කුකුරුමාන් ගෙඩියේ පොතු දෙහි පැහිරි
පල්මානික්කන් මී මුරුවට වතුසුඩ පුපුල

මෙකී දෙය සමබාග ගෙන දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා එයින් කලතා දෙනු උගුරෙ සියළු ලෙඩට ගලක්කාරයට අත්දුටුවයි.

2. උගුරෙ ලෙඩට - පීනසට

මිරිස් කොල පිච්ච කොල කීකිරිඳිය
මේවා නැලියට තල තෙල් මනාවක් ලා ලිප තබා
ඉඟුරු මිරිස් වද කහ මුරුගා
සිරිතේක්කු දිය මිත්ත කොකුං පොතු එත්ෂාල්
තිප්පිලි සවින්ධව

කලඳ බැගින් අඹරා යොදා තුං දවසක් කකාරා පදමට සිඳ තබා උගුරේ කටේ හැට හතරක් ගඩු මුක රෝග ගුණවේ. අද්දුටුවයි.

3. අරළු නෙල්ලි රසකිඳ වැටහිර මුල්
තික හාතාවාරිය ඉරමුසු ඉරිවේරිය මුල්
කලාඳුරු බෙලි සූරිය පොතු පැපිලිය

මේවා තුං තුං කලඳ ගෙන තැඹිලි වතුර මනා දහයක් නැලියට සිටුවා එලකිරි මී පැනින් හත් වේලක් දෙනු. පීනස ගුනවේ.

4. කට දිව ඉරි වැටී තිබේ නම්

විලඳ සීනි මීපැනි නත්තාරං

ඇඹුලෙන් ලේහ කරනු. මුක රෝග ගුණවේ.

5. උගුරේ නොයෙක් ලෙඩට තෛලය
කරාබු   වසාවාසී   මාසක්කා   කටු කරෝශන
පුෂ්කර   තිප්පිලි   අරළු   බුලු
තෙල්ලි   අති උඩයං   තික මුල්

මෙකී දේ කොටා කුඩු ගෙන හීනටි හාල් පිටි දිය එක්කර වරා මුල් මුරුංගා මුල් මෙකී දේ අනා මෙම ඉශ්ම ගෙන කඩසරක්කු කුඩුකර තල තෙලුත් බේත් පුශත් රසදියත් එක්කොට තෙල් සිඳ ගානු. බොන්නට දෙනු. කන එක්කරනු. උගුරේ නොයෙක් ලෙඩ ගුනවෙයි.

6. උගුරේ ලෙඩට බේත්
කදුරු ඇට පොතු දබු පොතු   අමුක්කරා අල   සාරන මුල්
අබින් මංචාඩි පහක බර ගෙන

මේ දේ දෙහි ඇඹුලෙන් ඊටම අලියාගේ පාත හක්කේ දත් ගෙන දෙසි ඇඹුලෙන් ගලගා ඊට එක්කොට අඹරා උගුරෙ පිට ගානු.
උගුරෙ ඇසීරෙනවා, උගුරේ ගෙඩි, ඉදිමුන්, කාල කඩමාල, උල්කඩ මාල, කරමල්, උදර, මෙකී ලෙඩ ගුනවේ.

7. කෝමාරිකා අල උදුරා උනු අලු පල්ලේ ලා තලා කොටා තැවිලීලනු අවුසදය අත්දුටුවයි.

8. උගුරේ ලෙඩට බේත්
කලුදුරු   සුදුදුරු   සුදුලූනු   ගස්කැප්පෙටිය දලු
දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා එම ඇඹුලෙන්ම පොවනු. සිලංදු ගුණවෙයි.

9. ඊටම
කටුකුරුඳු මුල්   කරල්හැබ මුල්   හාතාවාරිය අල   වදකහ
පොල් මුල්   ඉඟුරු   මිරිශ්   අරළු
බුලු   තෙල්ලි   කහ, දුරු   සුදුදුරු
අශමෝදගම්

මෙකී දේ කොටා කුඩුකර තියා මදුරු කොල ඉස්මෙන් දෙනු.
මී පැනියෙන් දෙනු. එලගිතෙලෙන් දෙනු. උගුරේ ලෙඩ ගුණවෙයි.

10. හකු පිලිකාවට
අට්ටික්කා පොතු   වැල් රුක් අත්තන කොල පොතු
එරබදු පොතු   රත්මල් පොතු   කරඳ පොතු   ගොත්කැකිරි කොල
මුරුංගා කොල

මෙකී දේ කොටා ඉශ්ම නැලියයි පොල්ගෙඩියක කිරි මිරිකා කසායට එක් කොට ඊට
කලු දුරු   සුදුදුරු   අසමෝදගම්   තිප්පිලි
කරාබු   වසාවාසි   වැල්මී   පෙරුංකායං
සාදික්කා   අරළු   බුළු   තෙල්ලි

වද කහ සුදු ලූනු

අඹරා කසායට යොදා කකාරා ලේහ පදමට එන වේලාවට මී ඉවී පුවක් ගෙඩියක් පමණ පෙති ගසා තෙලටම දමා කකාරා කල්ක පදමට බානු. සැම වීසාදි වලට ගානු. හකු පිලිකා වලට ගානු.

11. ඊට කසායට

තිල් කටරෝළු තික මුල් දෙමට මුල් එල තොටුල් මුල්
රත් නොටුල් මුල් වතුසුදු මුල් තිරස්කවාලු මුල්

මේ කිවා අට එකට කකාරා තිකුලු, අසමොදගත් චූර්ණය ප්‍රතිවාප දමා දෙනු. උගුරෙ සියළු ලෙඩ ගුණවේ. ප්‍රසිද්දයි.

12. මීටම බෙල්ල පට යාඩ.

පිල වරා තික වෙල්ලත්ගිරිය
ඉද්ද ඉරමුසු මුරුහා වදකහ

මෙකී ඖද් වල පොතු ගෙන දෙදුරු සුදුළුනු මේ සැම දෙහි ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු. උදැල්ලෙලා

උනු ගතවා බෙල්ල වටා ගානු. ඉදිමුං ඇති තැන ගානු. අඩප්පන්, කඩමාල, ගලක්කාර ගුණවේ.

13. මීටම

දෙදුරු සුදුළුනු වදකහ තිකුළු
අසමෝදගත් මීමුරුවට එලබටු මුල් අරළු
නෙල්ලි මීඅරටු

මේ හැම උනු වතුරෙන් අඹරා ඉඟුරු යුසින් දෙනු. හැම සෙලෙසමාවට කපාල සන්නි ගුනවේ. පලමු කොට දෙනු. කතාව හැකිවේ. උගුර ඇසිරීම් නසා.

14. උගුරේ පසු ගෙඩිවලට

පුස්කර තිප්පිලි ඉඟුරු සවන්දව එනු
වද කහ

මේවා අඹරා ගෙඩියෙ ලනු. ගුනවේ.

15. මීටම

අක්මැල්ල මුල් තිප්පිලි ඉඟුරු සවින්දව එනු
වද කහ ඉඟුරු

මී පැනියෙන් අඹරා ගානු. සෙලෙසමා පනු ගෙඩි ගුනවේ.

16. උගුරෙඅල්ලන සියළු ගඩු වලට කියන්.

පල්මානික්කන් සීනක්කාරන් සවින්දව එනු පුස්කර
නවසාරන් පෙරුන්කායන් වැල්මී කරාබු
වලහසාල් කොත්තමල්ලි කටුකරෝහිනි ඔත්කාරන්
සෞක්කාරන් වෙඩිඑනු පස් කුළු බඩු තිකුළු

තිපල්
අරත්ත
කොහොඹ මුරුවට
තිබ්බටු
අබ
පෙතෙල ගෙඩියේ පොතු
සුදු ළූනු
වද කහ
අමු කහ
පාට කහා
මී මුරුවට
සාරණ වැල්

මෙකී දේ සම බාග ගෙන හිඟුරු පට යුසින් දොඩන් පැඟිරෙන් බවුකරයෙන් දෙමට ගෙඩි යුසින් කුකුරුමාන් ගෙඩි යුසින් අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුළි කොට පවන වියලා තබා දෙහි ඇඹුලෙන් දොඩං ඇඹුලෙන් හබරල පිති තවාගත් යුසින් දෙමට ගෙඩි යුසයෙන් කුරුමාන් ගෙඩි යුසයෙන් තල තෙල් කොහොඹ තෙල් මෙකී අනුපානුවෙන් ගුලි දා සිඩ ගාතු. බොන්නට දෙනු. සෙන් කැපී උගුරේ සියළු ගෙඩි විකා යයි. අත්දුටුවයි.

17. උගුරු ලෙඩට දුම්

සවින්දව
වියන් දුඹුල්
පල්මාතික්කන්
වදකහ
සීනක්කාරන්
පාට කහා
මීමුරුවට

මෙකී දේ චූර්ණ කර රෙද්දක වරා කිරි තිබොල් කිරි රදා චූර්ණ එහිලා පාන් කඩ අඹරා තෙල් ගා පත්තුකර උගුරට දුන් දෙනු උගුර ඉඩ හැරේ.

18. දෙහි මල්
මූනමල් ඇට
පල්මාතික්කන්
ජයපාල
ඉඟුරු
නික දළු
මිරිස්
සුදු ළූනු

මේවා තන කිරෙන් අඹරා එමෙන්ම හෝ කුප්පමේනිය කොල යුසින් නස්න කරනු. උගුර ඉඩ හැරේ අද්දුටුවයි.

19. මයිල කොල පොතු
කොසඹ කොල පොතු
වද කහා කොල මුල්
මුරුංගා පොතු

මේ කිවා එක විවරට ගෙන කොටා යුස ගෙන තල තෙල් එලගි තෙල් එක්ක කකාරා මීට කල්කයට අසමෝදගන්, දෙවදාරු, සුදු ළූනු, ඉඟුරු, මේවා සම ව ගෙන අඹරා තෙලට යොදා පදමට සිඳ බොන්නට දෙනු. කන වක්කරනු. උගුර සිර ඇරේ

20. ගලක්කාර ගඩු රැජා තෛලය

කුඩු මිරිස්
සීං තඹල
කීකිරිදිය
වේලා
නික
කරද
මුගුණු වැන්න
ශැබෝ
වරා
මුරුඟා
කුප්පමේනිය
එනු වරන
හාතාවාරිය
බැවිල

මේ කී මුල් පල පලම ගෙන ශලක ලා අට එකට කකාරා පෙරා මීට කොසඹ සියඹලා කොල යුෂ ගෙන පතක් තල තෙල්, මී තෙල්, කොසඹ තෙල්, ගිතෙල්, සමව ලිප තබා කල්කයට

දෙදුරු
සවින්දව
තිප්පිලි
පෙරුංකායං
දේවදාරු
වැල්මී
සුදුළූනු
මයුර තුත්තං

සීනක්කාරන්
සිඩිගුරු
කොට්ටන්
කැබැල්ලාපොතුකුඩු
මොනර කකුල් කුඩු
සවුක්කාරන්
වදකසා
මී අරටු
හිරියල්
පාට කාසා
හොර අරටු
මූව අත්කුඩු
සාදිලිංගන්
හරත්කහා

මේ කීවා තුං තුං කලද ගෙන අඹරා තෙලට යොදා කල්ක ලනු වැවෙන පදමට රත්වත් පාට බලා පදමට පෙරා ඇස ඉස ගානු. ඉස තෙල් අල්ලනු. ඉස සෝදනු. බොන්නට දෙනු. ඇසට ගසනු. කන වත්කරනු. නස්න කරනු. ගෙඩි රතවල ගා තවනු ඇවිලිල්ලට අසන්දියට අත පය රුජාවට ගානු. කල්ක තැවිලි ලනු. වන වලට දද වලට ගසනු. බඩ රුජාවට බොන්නට දෙනු. සියළු කන්ටමාල ගලක්කාර උගුරේ කතේ සියළු ගඩු ගුන වේ. උගුර ලෙඩට දිවිය බේතයි. ගලක්කාර ගඩු රුජා තෙලයයි.

21. වත්මුතු
කුර, සාරණ
දුම්මැල්ල
වරා
කොසඹ නැටි
කිදි
තික
කරපින්ච නැටි
පුස්කර
කුඩු මිරිස
අඟු නැටි
ළුනු වරණ
මෙකී වා සම ව ගෙන
දෙදුරු
පෙරුත්කායන්
වදකසා
අබ
තිප්පිලි
කොත්තමල්ලි
ගලිස්
අසමෝදගන්
වලගසාල්
ඉඟුරු
ත්‍රිවර්ග
සුදුළුනු
මිරිස්

මෙකී වා අට එකට කකාරා ජයපාල ඇට හයක් විලද පොඩි සම ව ගෙන කාකාරා මීයෙන් ගිතෙලිං දෙනු. කදට ගිළුනු ගඩු මතු කෙරේ. ප්‍රසිධයි අද්දුටුවයි.

22. කුරුඳු මුල් පොතු
පුස් ඇට
වේලි ඉඟුරු
කොසඹ මුල් පොතු
කුඹුරු ඇට
මිරිස්
මී ඇට
මිරිස් මුල් පොතු
කපු ඇට පියලියකර

මේ කී දේ සම බාග ගෙන වෙන් වෙන් කොට පුළුස්සා දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා හිඟුරුපට ඉස්මෙන් පැසවා: උගුර පිට ගානු. උගුරු ලෙඩට යහපති. වේලේ නම් මිරිස්, ළුනු පුළුස්සා අළුත් පොල් තෙලෙන් අනා දිවේ ගානු උගුරෙ කෙල එයි. සන්නි ගඩුවලට, උගුරේ ලෙඩට යහපති.

23. බුලත් මුල්
ඇඹිබෙරෙහා මුල්
සුදු දුරු
සිවිය මුල්
කුරුඳු මුල්
සාදික්කා
සුදු ළුනු
මිරිස් මුල්
ඔලිඳ මුල්
අරළු
මුරුතා මුල්
ඉඟුරු මුල්
නෙල්ලි කළු දුරු

මේ කී බේත් සම බාග ගෙන කොටා කඩ දෙනු. පොට්ටනි බැඳ කටේ තිබා ඉඳිනු. කට පැදෙන්ට ළුනු දියෙන් තිබනු හොඳ වෙංඩ තිකත් තිබනු.

වේ ගෙඩි වන

1. ගොන්න කිරි කට තිබනු ගෙඩි පිපිරෙයි.

2. කුරුදු මුල් පොතු වේඩි එනු ලා තලා පොට්වති බැඳ කට තිබා ඉඳිනු. නොහොත් ගොන්න කිරි තෙමා කට තියා ඉඳිනු.

3. කජු කිරිත් එසේ මයි.

4. වේඩිඑනු ඇම්මෙරෙගා මුල්; අමු ඉඟුරු පොල් කිරෙන් තලා පොට්ටනිය බැඳ කවේ ගෙඩිය මුල තියනු.

5. අමු කහා දවා දිය උනු කර කට යෝදනු.

6. කවුවල අල තවු හරත්කහා තලා එනු දියෙන් තෙමා පොට්ටනි බැඳ තවනු. කවේ ගෙඩිය මුල තවනු.

7. ඇත් ඇට ගෙරි ඇට පිඹුරු ඇට වලස් ඇට
කිඹුල් ඇට
කඩදාසි රෙද්දේ පොට්ටනි බැඳ කවේ ගෙඩිය මුල තවනු.

8. කළු දුරු සුදු දුරු සුදුළුනු අරළු
අබ තෙල්ලි සාදික්කා තිප්පිලි
වගපුල් වැල්මී ඉඟුරු කෙප්පු
සවින්දව එනු සුවසළුනු බලල් එනු ලේවා එනු
යවකර එනු
මේ කී බේත් සම බාග ගෙන අඹරා පොට්ටනිය බැඳ කවේ ගෙඩිය මුල තබනු.

9. බුලත් කොට්කා පුවක් මුදු ලුනු
කෙප්පු සීනක්කාරන්
කොටා කත්ධ දෙනු සියළු ලෙඩට යහපති. දී කිරි වත්බොටු වට්ටක්කා පැපොල්, ඉත්තෑ හා මාළු නොකනු

10. රත් නෙටුල් මුල් වෙඩිඑනු දෙවගේ අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු. නොකැපෙන ගෙඩි කැපෙන්ධ යහපති.

11. ජයපාල වෙඩි එනු පල්මාතික්කං වෙඩික්කාරන්
මේ කීදේ සම බාග ගෙන අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු.

12. ගැරඩි දූල් වැලේ පොතු ඉස්ම, ඇත්දෙමට පොතු ඉස්ම එක ප්‍රමනට ගෙන කකාරා ගෙඩිය පිට ගානු. කට ඇතුල වසයි. කට පිට ගෙඩි කැපෙන්ඩ යහපති.

13. වෙඩිඑනු පල්මානික්කං කැප්පිටිය කිරෙන් අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු.

14. වෙඩි එනු, පල්මානික්කං, ගරුඩ පාසානම්, කුඹ කොල ඉස්මෙන් අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු.

15. පල්මානික්කන් ගවුරිප්පාසානම් දෙවගෙ කුඩු කර ගෙඩිය පිට ලේ සොල්ලා හලා බානු. කැක්කුන් ලයි.

16. ඉන් නොසිටි නම් දිය බෙරලිය දිය හබරල අඹරා පිට ගානු.

17. ගව්රිපාසානම් ගරුඩපාසානම් පල්ලමානික්කන් අරළු
සාදික්කා
බීත්තර සාරුවෙන් අඹරා ගෙඩිය පිට ගානු.

18. බිං දුම්මල පල්මානික්කන් එනු වැලි
කුඩු කර බිත්තර සාරුවෙන් රෙදි තෙමා බේත් කුඩු කර රෙදි පිට මදිච්ච කර වනේ පිට ඔතනු. ගුඩුවටත් වනේටත් කැපෙන්ඩ බේත්.

19. අරළු කොටිකා ගල ගා දෙමට පොතු ඉස්මෙන් කකාරා ඉටි පදමට වෙන කොට දමා කුරු ගා බා තබා වනේ ගානු. හොඳ වෙන බේති යහපති.

20. අමුකහා දෙමට පොතු දෙවගේ ඉස්ම ගෙන කකාරා එ ඉස්මෙන් ලා තැඹිලි පොල් ගලගා වනේ ගානු යහපති.

කණ්ඩමාල

කමමුල ඉදිමී උගුර රිදෙ   නෙත්
කරමල දැලේ දළු දෙක   ඒ නෙත්
උනත් ගැනී ඉසරද කර   ව නෙත්
උල් කඩ මාලය දැන   ග නෙත්

උගුර ගැසී ඉක්කා අට   ග නෙත්
කරමල ඉදිමී උගුර ඇසි   රෙ නෙත්
ලැග අඩි ස්සිව ගල් වි   එ නෙත්
ගල් ගඩ මාලේ දැන   ග නෙත්

පපුවෙ ගිනියං සේ අට   ග   තෙත්
කමමුල් දැලේ ගෙඩි දෙක   එ   තෙත්
තිස් පැය ගිය තැන මයි තද   වෙ   තෙත්
පුර කඩමාලේ දැත   ග   තෙත්

උගුරෙං සෙං වැඩි වී අට   ග   තෙත්
විකාර වී කම්මුල ඉදි   මෙ   තෙත්
දිවත් කළුව කට තොල වේ   ලෙ   තෙත්
සෙංකඩ මාලේ දැත   ග   තෙත්

උගුරෙ ගෙඩි දෙක දැලෙ   එ   තෙත්
කං දෙක ඉදිමී කැක්කුම   එ   තෙත්
හැට පැය ගිය තැන මයි පත   ය   තෙත්
සත්ති කඩ මාලය දැත   ග   තෙත්

ඉසේ එතෙල් වල ඉදිමී   එ   තෙත්
දිව මුල කළු වී දිව ඉදි   මෙ   තෙත්
යටි තළු ඉදිමී හකු ඉදි   මෙ   තෙත්
ගලකක්‍රාවෙත ආ ලෙඩ දැත   ග   තෙත්

ළැය ඉදිමී කරමල පැ   රෙ   තෙත්
ඔක්කාර ද ලේ වමතේ   ය   තෙත්
සෙත් තද වී දුම සේ කැසි   එ   තෙත්
ලෙ කඩ මාලේ දැත   ග   තෙත්

උගුර කෙවි කටුව සේ තද   වෙ   තෙත්
උගුර ඇසිර කිරවල තද   වෙ   තෙත්
බෙල්ලත් ඉදිමී හිර කර   ව   තෙත්
කටු කඩය ගුත ඉඳැත   ග   තෙත්

ගරුඩ එපාසානං   සම   ගිතෙත්
ශැසත්‍ර වෙලලිය තෙරී විස   ගතෙත්
දෙසි ඇඹුලෙං කලතා   ල   ඹදතෙත්
උගුරෙ ශැම ලෙඩ නොතිබී   ය   තෙත්

අමුකරා එලබටු යුස   ගතෙත්
පට හිඟුරු ද දෙසි තලතෙල්   ගතෙත්
මෙකී මෝ යුස කලතා දී ප   තෙත්
ගලකක්‍රා සෙං නොතිබී   යතෙත්

දොඩං ඇඹුල් මී මුරුවට   ගතිති
පල් මාතික්කං තලතෙල්   ගතිති
මද කපලා දෙසි ඇඹුල් ද   ගතිති
පෙවුවොත් උගුරෙ ශම ලෙඩ   දුරුවෙති

අඹරා රෙද්දේ පොව්වති   බඳි   කි
කටෙ තියා පුස එන කෙල   ගිලි   කි
කරමල ඉඳිමුං අඩි සසි   ඇරෙ   කි
කඩමාල ලෙඩ ඉං ගුන   වෙ   කි

සීනක්කාරං කුතතං අරළු   ද
දෙහි දළු ඇනුත් වැල් මී සමඟ   ද
වරා කිරිත් මී පැනි සමඟ   ද
කුකුරු මුවං මද ගෙන අඹරා සො   ද

කොස (ඹ) තෙල් ද සමගිව   සො   ද
දෙසි ඇඹුලෙං පෙවූ   කල   ද
උගුර රිදී තද වීම   ද
හැම විසාදි බිඳ   යාම   ද

එනු අරතය මිරිකුළු   සො   ද
තිකද වරා ගෙන   එකර   ද
සුදු වෙලලහි හැමුල   ගෙකි   ද
කොටා ශැලකලා කකාවි ච   ද

තල ද එඩරු පොල් තෙල්   ගෙ   න
පත ද තිඹ තෙල් සම   ගි   න
පස් කුළු බඩු කුළු සමගි   න
කකාර වී ඉටි පදම්   නි

කලඳ කලඳ   ගෙ   න
කඩමාල සන්නි   න්ස   න
කඩමාල ලෙඩ නො   තිබෙ   න
මෙකී ලෙඩට යකු   විල සි   න

තුඹ ද වරාමුල් ඉයකොල   ගෙ   න
හිඟුරු පටද දෙසි ඇඹුලෙ   න
මුරුහා ද පඟුරු මුලි   න
කපප්‍ර ඉරි වේරි මුලි   න

කුකුරු මහං බටු දෙබරද   ගෙ   න
මෙ කිවුල් ද යුස නැලිය නැලිය   ගෙ   න
කුළු බඩු සීනක්කාරං ද   ගෙ   න
පල්මාතික්කං ඇනු ද අර   ගෙ   න

ගනන මිරිස් අඹවද කහ   ග   නතු
ඟනන කොසඹ තෙල මී තෙල්   ග   නතු
ගනන පදං ඉටි පදමට   ග   නතු
සනති කඩමාලෙට අදි   ප   නතු

ඉඟුරු මිරිස් අඹ ගනිම ත
ඇඹු මුරුගා පොතු ගෙ ත
සමකර පොට්ටනි බදිම් ත
උගුරේ ශම ව්‍යාදි තස ත

කුකුරු මහං ගෙඩි පොතු ගෙ ත
ඉඟුරුත් අඹ තුරිසි රැ ගෙ ත
දෙසි ඇඹුලෙං අඹරා ගෙ ත
විට ගා ලෙඩ ගුන කර ව ත

සීනක්කාරං තුරු සි ත
දොඩං ඇඹුල් සහි ද එනි ත
අඹරා දිව පිට ගැවොති ත
උගුරෙ ලෙඩ නැති කරව ත

කුඹුරු ඇට ද මද අර ග ත
දුරු දෙක වැල් මී ඉරෙ ත
වී මුරුවට දෙසි මුල් ගෙ ත
දොඩං ඇඹුල් එලහි තෙලි ත

සි තෙත්
අබරා ගෙන මෙල මී තෙත්
කොසඹ තෙලිං පොව එ තෙත්
උගුර ඇසිර දළු සි තෙත්
දිය කරවයි විග

ග තෙත්
හබරල අල අර ග තෙත්
කළු ගහල ද අල ග තෙත්
කාරං සහිදව මි තෙත්
උතු අළුවෙං උය

තෙත්
දෙහි ඇඹුලෙං අබර තෙත්
එම ඇඹුලෙං පොවම් වෙ තෙත්
උගුරෙ ගෙඩි දිය සි තෙත්
අදුටු වෙ මෙලෙ

සලෙස්මා කඩ මාලෙටයි

ත්
විලිකුං බටු මී මුරුවට සුදු වෙලලං ගිරිය මුළු ත්
මැලි තොවම්ං මිරිකා යුස පෙරා රැගෙන තුංපතකු ත්
දිලිහෙන කල තෙල් පමනාව සීනක්කාරං දෙදුරු ත්
එකෙකාට වැඩියෙං තුරිසිත් ජාති එලත් සමග ගනු

පස් කුළු බඩු සමව රැගෙන එම පස් කුළු බඩු ග නෙත්
සවින්දව ද සීතක්කාරං පලමාතික්කං ග නෙත්
අං කෙඳත් කුකුරු මහං හොඩල අලත් මිරිකුළු ග නෙත්
පොල්තෙල් ගෙන කකාරම්ං පදමට සිද බා ප නෙත්

පාන කලොත් උදය සවස තුං දවසක් මෙලසි නෙත්
ලැය ඉරවා සෙං ඉගිලී සෙං පිලිකා ඉගිලෙ නෙත්
කඩමාල ගලක්කරා කමමුල් ඉදිමී එ නෙත්
මේ කී සියළු රෝග නසා සත හට සුව සලස නෙත්

පල් මාතික්කං සීතක්කාරං සහිඳ එනුත් එක්කර ගනිමි ත්
වැල් මී තිප්පිලි පෙරුං කායමුත් කරාබු සුදු ඇනුත් ගනිමි ත්
කොත්තමල්ලි ද වෙඩී එනු සෞවුක්කාරමුත්
පස් කුළු බඩුද ගනිමි ත්

වැල්මී තිඹුටු මුල් නව සාරංගෙන
සෞවුක්කාරමුත් සාරනමුල් ගනිමි ත්

වලහ සාල් අබ මිරිස් සහිඳ එනු.
මී මුරුවට කටු කරෝසන ත්
කොසඹ එමුරුවට අමු කහ වේලා
කසාපෙනෙල ගෙ(න) සි ත්
වද කසාද ත්‍රිපල් සමග නාර එකතුව ඇර ග ත්
මෙකීවෙ ඔසු සම බාගව නොවරද වා සරියට ග ත්

හිඟුරු පට ද යුස දොඩං ඇඹුල් දෙමට කිරෙ තුං වරුව ක්
කුකුරු මහං යුස අඹරා බටුකර යුස පස් වරුව ක්
අඹරා ඉඹුලැට පමනට ගුලි කර පවනේ වේල ක්
මෙකී ලෙඩට නෙවරදවා තබා දෙවන අනුපාත ත්

දෙහිත් දොඩං ඇඹුළුත් සහිතව ගෙන
අඹරා උළුනේ ලා ඉසම ත්
පැහිච්ච දෙමට ද කිරි එක්කර ගෙන
කුකුරු මහං ගෙඩි මද යුස ත්
බටු කර තල තෙල් තිඹතෙල් එත් ගෙන මෙකී මෙ දේ
ගෙන එක විවර ත්
එහි දල මිං ගුලි දෙකක් ද දියකර
දිව ගා බොන්නට දෙනු යහ ප ත්

දෙලෙස්ම හද ගඩු විසාදි උගුරෙ ගලකකරා ගුන වෙන ත්
උනන් ඇගෙ සන්යෙ කිපුනේ නං නොතිබෙයි විගසි ත්
කැසිතක් කා ඇඟ ඇවිලිලි ගිනියං රඹ
වනයට වැදි ගිගිදුලෙසි ත්
සරස්වතී ගුලියෙ බල මේ ලෙස කඩමාලලෙඩ යෙයි විගසි ත්

දෙදුරු සමග ඕං කාරං තිප්පිලි සීනක්කාර ත්
කරාබු අසමෝද ගම්ං සහිද එතුද නව සාර ත්
වසාවාසී සවුක්කාරං වෙඩිඑතු පල් මාතික්ක ත්
සාදික්කා පෙතොල ගෙඩිද තිඹ ද මී මුරුවට ග ත්

මෙකී මෙ හැම යුස කලද කලද
අඹරති දෙමටය කිරි ඉසෙම ත්
කුකුරු මුවං මැඩ හිඟුරු පට ද යුස
ගෙන අඹරා සිනිඳුව ඇරග ත්
කළු මුං සේ ගුලි පවතේ වේලා පුරැක
තබා ලෙඩ දැක දීප ත්
උගුර ඉදිම ගොරව උගුර කරමල
කොස් කටුව ලෙසි ත්

උඩු තලෙලං ගෙඩි යටිදිව නැගෙමින්
උගුර කසා ලැය ගිනි ජල් බදිමි ත්
සෙම ගල් කරවා නාස ඇසිර ඉස
රුජා කරන කරමල් උදරෙ ත්
උගුර රිදී කෙල නොගිලි ගල් කර
සෙම වේලී හිර කරවා න ත්
ගොළු කරමල් බඳැතූ කෝලේ හිර
කරවා එන බව දැන දීප ත්

යටිදිව උඩු තල්ලට ඉදිමී ලැය ද
කෝල කැස්සට අට ගනින ත්
යටිකං ඉදිමී උගුර රිදේ නම් කඩමාල ගුලි ඇදි දෙව ත්
කුකුරු මහත් ගෙඩි ඉඟුරු පට ද යුෂ හබරල
පිති සහ දෙමට යුසි ත්
දෙසි දොඩම්බුල් තල කොසඹ ද තෙල් සරියට
එකතුව ගෙන දී ප ත්

සෙමට දෙදුරු අසමෝදගම් සීනක්කාරං අර ගත්
කරාබු තුත්තත් සහිදය ඉඟුරු මිරිස් සරියට ගත්
දෙසි ද දොඩං යුස අඹරා නිඹට සේ ගුලිකර ගත්
දෙවට ද කැසි ද මුහ ද උගුර ඇසිරෙනවට
අනුපානය බලා දෙව ත්

ඉඟුරු යුෂත් හිඟුරු පටත් මී පැනි එකතුව දීප ත්
දොඩං ඇඹුල් කුපපමේනි යුස මිරිකා රැගෙන දෙව ත්
එම ගඩුවට ඉරිවේරිය හිඟුරු පටද ඉරමුසු ග ත්
මෙම යුෂ පත පත ගතිමින් පොල්තෙල් එපමණ අරග ත්

දෙදුරු සහිද වලඟ සාල් වැල්මී සීතක්කාර ත්
වද ද හරං කහ ඉඟුරු ද මූලගු එ පල්මාතික්ක ත්
කුඩු කරලා තෙලට දමා සිඳ තෙල් පදමට බාප ත්
කටෙ තියා කෙල ගිලිමිං පොවා කදට ගුන කරප ත්

දිව පිට දිවට

පල්මාතික්කං සහිද එනු දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා රෙද්දේ රඳා දිව පිට දමනු. හොද වෙච්චාම තල තෙල් දිවෙ ගානු. දිව පිට දිවටයි.

ඉක්කා සමඟ උගුර හිර උනි නම්

1. ලසුනු කුඹුරු ඇට එඩරු තෙලිං අඹරා එයිංම දෙනු.

2. මුව කළුව ඉ(දි) මුනි නං,
වල් ඉද්ද සහමුලිං ගෙන තල තෙලිං අඹරා රෙදෙද රඳා දිව පිට දමනු.

3. ඉසමුදුන් තසයි කං කසයි දිව ඉදිමෙයි කමමුල් ඉදිමෙයි. නම්
සහිද එනු මී මුරුවට කුකුරු මහං ගෙඩි පොතු එම ඇඹුලෙං දොඩං ගෙඩි පොතු එම ඇඹුලෙං අඹරා පොවනු.

4. එරබදු මුරුහා පොතු කුකුරු මහං ගෙඩි දෙදුරු
ලසුනු වද ක(හ)
දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා කලේ ලා උනු ගපවා උගුර පිට ගානු. කනඩුවා ලෙඩට යහපති.

5. උගුර වේලිමට
දෙදුරු වැල්මී ඉඟුරු මිරිස්
රුක් අත්තන පොතු මීමුරුවට
දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා කටේ තියා ඉද කෙල ගිලිනු.

6. එනු කැටි මී තෙලිං අඹරා උගුර පිට දමා ගානු ලබු පත් ලා පාතෙං තවනු.

උගුර ඇතුලේ මස් දළුවට

7. කළු ගහල අලඳනු අළුවෙං තම්බා දෙහි ඇඹුලෙං අඹරා උගුර පිට ගානු.

8. උගුරු ඇලය ඇතුල හිරවී නම් කුප්පමේතිය කොල මිරිකා ඉස්ම හා පල්මාතික්කං විස මරා තල තෙල (•) අඹරා ගානු. සෙලෙස්මා කපා යනවා තද නම් පුස්ප හඳුං ලැය පිට ගානු.

9. ගල්ක්කරා වල් ඉද්දමුල් අඹරා තල තෙලෙං දෙනු.

10. මී අරටු පොල් කිරෙං අඹරා කැට එනු එක්ක අඹරා පොවනු.

11. මී මුරුවට කැටිඑනු පැහිච්ච බටු කර
දෙහි ඇඹුලෙං අඹරා දෙනු. ගලක්කරාවට මල් උදර කරප්පං මේ හැම ගුණවෙයි.

12. පල් මාතික්කං බොන්නට දෙනු. ඒරි කුඩු වායු නාග සන්නි කෝල (ස) නනි අඩුසනනි දේව සන්නි, කඩමාල සන්නි, දහ අටට ප්‍රත්‍යක්ෂයි.

13. සීතක්කාරං
අක්කරපට්ට
වේලා ඇට
මිරිස්
කුකුරු මහං
පල් මාතික්කං
පෙරු(•) කායං
රතවරා
මී මුරුවට
වද
සවිඳැව
දෙහි
කතුරු ඇට
හරං කහ
බටුකර
රිදී තුත්තං
දොඩං ඇට
ඉඟුරු
එනු

මෙකී දේ සරියට ගෙන බටු කරවිල යුසිං අඹරා කුප්පමේතිය කොල යුසිං අඹරා මී පැනියෙං අඹරා තිබ්බටු පමණ ගුලිකර සෙවන වියලා තබා විට මුල ගල ගා එනු දියෙං පොවනු. ගුලියක් කටේ තියා කෙල ගිලිනු. ගලක්කරා කඩමාල කරමල් උදර උගුරෙ ලෙඩ ගුණවෙයි.

14. එළු මරිඳු කලදයි, බෙල්ලං හු (නු) කලදයි, සුදු දුරු, කළු දුරු, මංචාඩි දහයයි, මේ දේ පලමු කී සැටියට කිරා ගෙන දෙසි ඇඹුලෙං අඹරා මුං ඇට ප (ම) න ගුලි කර පවන වියලා තබා දෙනු.

15. උගුරෙ ලෙඩට
කොසඹ දළු එල කරපු තල වෙලිච්ච කහා
මේවා පල්මාතික්කං එනු දෙහි ඇට මී මුරුවට නවසාරං අඹරා පාත්කඩ අකුලා මී තෙලෙං පත්තු කර තිවා දුං බොනු. උගුරෙ සියළු ලෙඩට යහපති.

16. නවසාරං පෙනෙල ගෙඩි පොතු හිඟුරු පට ඉස්මෙං අඹරා ගුලි කර හිඟු (රු) පට යුස, තික කොල යුසිං නස්න කරනු. උගුරෙ සියළු ලෙඩට යහපති.

17. කංඩමාල
දෙහි දළු සීතක් කාරං පල්මාතික්කං දෙදුරු

අසමෝදගං
සුදු ළූනු
සිප්පිලි
ඉඟුරු
මිරිස්

මේවා දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා පොවනු. සියළු කඩමාල ගුනවෙයි.

18. **කරමල් උදරයට**

අමුක්කරා
කුඩු මිරිස්
කොහොඹ තෙල්
කරාබු
වලගසාල්
උළුවා
අරළු
වැල් තිබ්බටු
යකුවනස්ස
දේදුරු
වසාවාසී
සතකුප්ප
දේවදාරු
තෙල්ලි
එනු වරණ
මෙකිවු මුල් පුසයි
මෝදගන්
සාදික්කා
දේවදාරු
පෙරුන්කායන්
වෙල්ලංගිරිය
එම මුල් කුඩුය
තිප්පිලි
රිදී තුත්තන්
කොත්තමල්ලි
කොල්ලං

මෙකී දේ අඹරා තෙලට දමා කකාරා බා ගෙන තබා පොවනු. උගුරෙ සියළු ලෙඩට යහපති.

19. කහට පොතු
කරද පොතු
ඇවිරිය කොල
බෝ
මදිවිය

මේ කොල සීතක්කාරං පල්මානික්කං සහිද එනු වද කහ මෙකී චූර්ණකර ගෙන තෙලට දමා කල්ක ලතු වැ වෙන පදමට දියට වඩා බා තබා බොන්නට දෙනු. කන වක්කරනු. පිට ගානු. සියළු ලෙඩට යහපති.

20. කොහොඹ
කරවිල
කුවක්කා
කුඹුරු
රතවරා
මොනරකුඩුම්බියා
තික
තෙල් එඩරු
කීකිරිඳිය
තිබ්බටු
පොල්පලා
බුලත්

මේ කී දළ රතවරා මල් ගෙන

සීනටිහාල්
දේදුරු
ත්‍රි වර්ග
රසදිය කලදයි

අල බේත් පලමයි

පලමු කී සරක්කුත් වල් අවුසදත් මේ හැම කලද ගෙන වේලා අල බේත් නැවත දමා කොටා කෙටීච්චාම කීකිරිය ඉස්ම ඉරිදා ගොටුවකට ගෙන ඊට රසදිය ගෙන බේත් පිරා දමා අප්පලෙල තියා හොදට කකාරවා අරළු පාට පදම් බලා බෙහෙත් බා තබා හුනු සාලෙ බත් හිලා ඇහිලි තුනට අල්ලා ගත්තා. පමන් උනු දියෙං ගුලි කර ව (ල) දනු.
සත් (දි) තක් වලදනු. කට තාගු වෙනවාට මූනමල් කුලඹු කරනු.
තව මදිනං කුඹුක් පොතු කොටා ක (ට) සෝදනු. ගුනවෙයි. නැවත දිනක් කීකිරිඳිය මුගුණුවැන්න දෙවගේ මුල් ගෙන කොටා දියට දමා දවසක් 'උණු වෙඩ තබා ඉස ගල්ලනු. එනු ඇඹුල් වලකිනු. පත්තියං කැම මුරුගා පලා කොල, මුගුණුවැන්න, තෝර, අළු කෙහෙල්, වලිං සත් දවසට හාල් දෙව්වෙ බතට දෙනු.

21. **විසාදි උගුර සිරවීම**

තික
කරද
මදිවිය
තිඹ

ලුනුවා පත්පාඩගම්
ඒලා
නීලි වීදුරු සතාවාරිය කොට්ඨාරිකා තල් හකුරු
මී කොළ
මුරුංගා පොතු වද කහ

මේ හැම සමව ගෙන කොටා මිරිකා ගෙන තලතෙල් දූං තෙල් වක්කර ලිප තියා තබා දුරු කුන, සමිදෙන, ඉඟුරු, මිරිස් ලුනුන, තිපල්, මේ හැම අඹරා දමා පදමට පිඳ බොන්නට දෙනු. නස්න කරනු කන වක්කරනු. හැම වියාදි ලෙඩ සිර ඇරෙයි.

22. අමුක්කරා වල් මිරිස් වල් ඉද්ද කරඹු
නාමරංග
මෙති මුල්
මීමුරුවට ඉරුජ්පු කරවිල පල්මානික්කං
අනුපවිට සද්දුරු ඉඟුරු මිරිස්
සුදු ළූනු අරළු

සමව ගෙන හිකුරු පට ලුයෙං අඹරා එම ලුයිං දෙනු.

23. සීනක්කාරං පල්මානික්කං ඉරුජ්පු
පෙතෙල ගෙඩි පොතු මී මුරුවට

සියඹලා ඇඹුලෙං අඹරා එයිංම දෙනු හිකුරු පට ලුයිං දෙනු. දොඩං ඇඹුලෙං දෙනු. ලෙඩ හැම සිර ඇරෙයි.

24. පල්මානික්කං සීනක්කාරං පචිත්ද පුස්කර
පෙරුංකායං වැලමී හිප්පිලි ශු වගී
වලනසාල් කොත්තමල්ලි කපුකරෝසන වෝංකාරං
සවුක්කාරං වෙඩි එනු පස් තුළු බඩු ඉඟුරු
මිරිස් වද කහ නාරං කහ පාව කහ
පෙතෙල ගෙඩි-පොතු නිකු මුරුවට
අමුක්කරා ශු පල් සාරන වැල් කිහිබටු මුල්
ලසුන නාවසාරං

මෙකියලමට ගෙන හිකුරු පට දොඩං, පැණිරි බටු කර දෙමට කිරි මදකපල මෙ නී ලුයිං අඹරා ගුලි කර තබා දෙසි-දොඩං ඇඹු (ල්) කළ කබර(ල) පිකි තැඹි ලුප, විලිකුං බටු, දෙමට කිරි, කුකුරු මිතං මිද, තලතෙල්, කොතකෝකී තෙල් මේ අනුපානින් දීවෙ ගානු බොන්නට දෙනු. මිට ගුන පිවිං විදුක ඇඹුල තෙල් මේ අනුපානින් ... එන සියළු කල්මාල ද ගුනවේ. ප්‍රකාශකයි. විදුක ලැපැත්ත අඩස්සි ඇතිව එන සියළු කල්මාල ද ගුනවේ.

25. ඒකාවේරිය එළ කිංකුරු මී (ල්) කළු මල්
බටු මුල් පල්මානික්කං මී මුරුවට

දෙහි ඇඹුලෙං අඹරා පොවනු.

26. මී මුරුවට හුබස් මැටි කුඹල් මැටි ප (ල්) මාතික්කං
විලිකුං බටුකර
හිඟුරු පට යුසිං අඹරා එනු දියෙං පත්තු පදම කකාරා ටිකක් පොවනු. උගුරෙ පිට ගානු. රිදුම්, සෙලෙස්මා, ගලකක්‍රා ද හැම ගුණ වෙයි.

27. මීටම,
සවිඳැව දෙසි ඇට මද පෙනෙල ගෙඩි පොතු
තිප්පිලි මත එල පොතු
මේ හැම මංචංඩි පහයින් පල්මාතික්කං මංචාඩියයි දියෙං අඹරා මීයෙංපොවනු.

28. මීටම
මී අරටු අරගෙන දියෙං ගැගා මී තෙලෙං කලතා කකාරා ලේහ පදමට ගෙන පොවනු. ගුන වෙයි.

29. මීට
පුස්කර යවකර තිපල් මිරිස්
සිඩිගුරු තිප්පිලි සෛනැඳව පල්මාතික්කං
හැම සමව ගෙන චූණී කර ගෝ මුත්‍රයට දිය කර කැටි පදමට කෙල ගිලිනු. ගලක්ක්‍රාවට සෙලෙස්මා ගුණ වෙයි.

30. මීට
පල්මාතික්කං තුඹ කරවිල අල උරවච් කර තල තෙලෙං කලතා පොවනු. පිට ගානු කංඩමාල අඩප්ප ගුන වෙයි.

31. හුනු හැලියෙං ඇනු කරච්චිකර පොවනු ගුණ වෙයි.

32. ඊටම
රුක් අන්තන පොතු කොටා කුඩු නැලියකට දිය නැලි වත්කර මිරිකා තල තෙල් මනාවක්. වක්කර අමුක්කරා මුල් වටා දිය කර කකාරා ලනු වැටෙන පදමට පෙරා තික, තිලබේරිය කොල යුසට තෙල් කකාරා දේවදුරු වෙන් පොවනු. හැම කඩමාල ගුණ වෙයි.

33. ඊටම,
ත්‍රිපල්, ඉඟුරු මිරිස් දෙහි
දොඩං අමු කහ සාරන මුල් එලකිරි
නැඹිලි කසපැං උප්පැති පොල් කිරි සියඹලා නැටි
හකලඳයි අරළු හකලඳයි අට එකට කකාරා සහිඳ එනු එක්කලං හාමාරයි තිප්පි (ලි) එක්කලං හාමාරයි. මේ දෙවගේ චූර්ණ කර කසායට දමා තුං වරුවයි.

34. ඊටම,
නිරස්සවාළු තුං කලඳයි අරළු තුං කලඳයි

සහිඳ එනු දෙකලඳයි ඉඟුරු දෙකලඳයි කයිප්පු දෙකලඳයි
මෙම දෙ දො (ලො)ස් කලඳයි ඒ අට එකට කකාරා උදේ එඬරු තෙල් සවස මී පැනි ප්‍රතිවාප දමා දෙනු.

35. ඊටම,
තෙල්ලි දො (ලො) ස් කලඳයි අට එකට කකාරා තිරස්සවාළු කලඳයි සහිඳ එනු තුං කලඳයි මෙම දේ චූර්ණ කර කසායට දමා වලඳනු.

කම්මුල පිට එන ඉරිකුම්බ නම් විසාදි වලටයි.

1. අං කෙඳ කොල පොතු එනු අරන කොල පොතු
වී පොතු මුරුහා පොතු කුරු කැප්පිටියා මුල්
නික පොතු
මේ හැම පොතු තුං තුං කලඳ ගෙන කොට්ටං, වැල්මී, කොත්තමල්ලි කටු කරෝසන, සඳුං, අබිං, දේවදාර මෙකී සරක්කු කලඳ කලඳ ගෙන අට එකට කකාරා මීට සහිඳ එනු තිප්පිලි පොඩිලා බිං පොල් මුසුව දෙනු.

සියළු විසාදි උන ගිතියං විපරිත සන්නි ගඩු සන්නි, වැදුගෙයි සන්නි, කම්මුල් විසාදි, උග්‍ර ඌ ලෙඩ ගුන වෙයි

2. ඉරිවේරිය ශවැඳන මුල් නික
මේවා කොල එක එක අඹුර ගෙන කොටා තම්බා මිරිකා තලතෙල් වක්කර
කළුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගං කරාබු
වසාවාසී සාදික්කා පෙරුංකායං තිප්පිලි
කොට්ටං දේවදාර
මේවා කුඩුකර තෙලට යොදා ලනු පදමට බා තබා ඇඟ ඉස බදිනු. සියළු විසාදි, උන, ගිතියං, විපිරිත සන්නී, ගඩු සන්නි සන්නි වැදූගෙයි කම්මුල් දැලෙන්න විසාදි ගුණ වෙයි. යහපති අද්දුටුවයි.

3. ඊටම
වල් තිප්පිලි වේලා මල් එම දළු
කුකුරුමාන් මල් එම ගෙඩියේ පිට පොතු
දෙහි පිංචි එම මල් දොඩං මල් පිංචි සියඹලා දළු
වෙං බඩංගා දළු හීරස්ස දළු වැල් පෙනෙල දළු රත්මල්
කර්බ මල් වරා මල් මුරුහා මල් බටු මල් මල්
තංපලා දෙමට නාපිරිත්ත
මෙකී දේ තම්බා මිරිකා සිතිඳුව අඹරා ගඩු පිට ගානු එම බෙහෙතම ගානු. ඔඩු නොහිටි. අද්දුටුවයි.

4. රිටම   තුත්තිරි මුල්
දත් කැක්කුං ආදී දෙයක් ආවොත් රිට   බටු මුල්
කරල් ශබෝ මුල්   සුදු දුරු
පෙරහලා ගෙන   කළු දුරු   ඉඟුරු
රිදී තුත්තං   පල්මානික්කං   සාදික්කා
අසමොදගන්   තිප්පිලි   මිරිස්
සුදුළූනු   අබ

මෙකී දේ කුඩු කර පාත්කඩ අකුලා මී තෙලෙන් තෙමා අවුලා තිවා දුං පානු.

5. තික දළු   කොසඹ දළු   කුරුඳු දළු   ඉඟුරු
මිරිස්   සුදු ළූනු   කළුදුරු   සුදුරු
කරාබු   වසාවාසී   සාදික්කා   අබ
අසමෝදගම්   පෙරුංකායං

මේවා එකට අඹරා ඒවා කොසඹ තෙලෙං අනා උදුළු තැටිලෙලන් පැසවා කඩුනු ඉහිරෙන තරමට තෙල් පෙරා ගඩු පිට ගානු.

6. තරණ   මදිටිය   එරමිනිය
මෙ කීවා පොතු, ගොත් කැකිරි, මදුරු එල බිං තඹුරු, ඔලිඳ, කොවක්කා , මෙ කීවා කොල කරාබු, වසාවාසි, සාදි(ක්කා), අරළු, බුළු, නෙල්ලි, ඉඟුරු, මිරිස්, සුදුළූනු, දේවදාර, අබ, පොල් කිරිවක්කර පොල් තෙල් පදමට සිඳ කරප්පන් පිට ගානු ඉහිරෙයි.

7. දෙසි   දොඩං ඇට   පල්මානික්කං   වෙඩිගෙන්දගං

පොඩි කොට මී තෙලෙන් තම්බා අබර, ගානු.

8. දිවිසත් පුළුස්සා, කරුංගා පුවක් පුළුස්සා, අළු කෙහෙල් වහලු පුළුස්සා, තුත්තං තුරිසි, පල්මානික්කං, මේවා එල වෙඬුරෙන් අඹරා ගානු.

9. අබකොල   කපු කොල   වල් තංපලා කො (ල)
වැල් පෙනෙල   දිය මෙනේරිය

මේවා කොටා හීනටි හාල් එනු දිය ටිකක් වක්කර කබලෙං පැසවා ගානු.

10. තික   ඉඟුරු   දෙහි   දොඩං
වරා   කොසඹ

මේවා කොල එක එක මිට ගෙන කොටා ශලක ලා තංඹා වේදුව අල්ලනු.

11. අංකෙන්ද කොල පොතු   රුක් අත්තන පොතු
තරණ පොතු   කුරු කැප්පිටිය පොතු   තික පොතු

කරල් ශබෝ-දඩු

මෙකීවා දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා ගාතු. ඔඩු වැකෙයි.

ඇසට ඉසට එන වායුවට

ඔලිඳ මුල්
මිරිස්
හාතාවාරිය
රසකිඳ
කටු කරඬු මුල්
මුකුණු වැන්න
සෙංබටු
ගස් බැබිල
වැටකෙයියා
තෙරිත්වි
සිරිවැඩි බැබිල
අරළු

මෙකී දේ කොටා මිරිකා පෙරා මීට කෝමාරිකා යුස නැලියයි පුහුල් ඇඹුල් යුස නැලියයි. කසපැංදිය නැලියයි, එලකිරි නැලියයි, තලතෙල් නැලියයි, මේවා වක්කර කකාරා මීට සරක්කු, කරාබු, වසාවාසී, සාදික්කා, කළුදුරු, සුදුදුරු, අසමොදගං, තිප්පිලි, දේවදාර, කොට්ටං, වැල්මී, පුසපකුරුදු පොතු එනසාල්, අරළු, බුළු, නෙල්ලි, මෙවුවා අබරා තෙලට යොදා කල්ක ඉටි පදමට බා පෙරා ඇඟ ඉස බඳිනු. බොන්නට දෙනු. තුං දවසිං තෙල් අරිනු. එැනු බැද කනු. ඇඹුල් අරිනු.

මීං ගුන තුං දොස් පිර වේද ඇඟ ගිනියං ද සියොගත ගිනියනද ඇසට එන වායු සියයක් ද දතට එන වායු සියය ද කතට එන වායු සියයක් ද කපාල වායු ගිනියං මෙකී දේට යහපති අද්දුටුවයි.
කොසඹ දළු එලකරපු තල වේලිච්ච කහ මේවා එලගි තෙලින් අඹරා එම තෙල් තවරා කටෙ තියා කෙල ගිලිනු උගුරෙ ඇසීරිම උගුරෙ ලෙඩට අද්දුටුවයි.

තිබ්බරාජ පැත්ම

සීන මුල් තුං පලමයි
කොහොඹ මුල් තුං පලමයි
තෝර මුල් පලමයි
මෙකීවා වේලා ඊට
සරක්කු
තිප්පිලි
පුස්ප කුරු (දු)
අසමෝදගන්
කරාබු
පෙරුංකායං
ඉඟුරු
වසාවාසී
කොරාසානි
මිරිස්
එන්සල්
උළුවාහාල්
සාදික්කා ගෙඩියයි

මෙකී සරක්කු කලඳ කලඳ ගෙන මේ දේ අවුවෙන් වේලා කොටා සීල වැඩි කොර තිබා ඇල් පැනට ගත් පමන මී පැනියෙං සද්දිනක් වලදනු. දෙදවසක් ඇර උනු පැන් වක්කර එනු ඇඹුල් වලකිනු.

මින් ගුන කොර වාදං අතපය රුදාවට ද බඩෙ ගෙඩි ද සුලක්කට්ටු අරමනයට ද උපදන්ස වනවල් ද පරංගි කට්ටුද හකු පිලිකා ද වනවල් ද උගුරෙ නාසේ ලැපැතේ වන වල් ද ලේ සාර යනවාට ද රුදා හිරි වැටුන්ද සියක් වායුවට ද ඉස රදේට, අසාද්ද කුෂ්ට, කරපපනද, අජීර්ණයට, කුඹල් වාදන් කුෂ්ටයට

ද දහ අටක්ප්‍රමේහ ද අන්ධවායියට ද දියවැඩියාවට ද වෙවුළුමට ද කුරු මේහුවට ද මෙකී ලෙඩට යහපති.

කණ්ඩමාලයට

1. කප්පරවල්ලිය කුප්පමේතිය
මෙකී කොල, සුදුළුනු, බටුකර, තිවුල්, එලබටු, මෙකී මුල් තල තෙලින් අඹරා පිට්ටුවෙන් උයා කන්ඩ දෙනු. ගලක්කාර, කණ්ඩමාල ගුනවේ.

2. මීටම තික කොල, පල්මාතික්කං, ළුනු, කිතුල් හකුරු, දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා බොන්නට දෙනු.

3. මීටම තිබොල් කිරි, රෙද්ද රදා හක්කෙ තියනු.

4. මීට පිටගාන බේත්
සියඹලා කරල් සැබෝ
සාමූලයෙන්, වැල්පෙනෙල ගස්ගෙඩි, පොතු, දොඩං ඇඹුලෙන් අඹරා පැසවා ගානු.

5. මීට
සීතක්කාරං පල්මාතික්කං සවින්ධවළුනු කොට්ටං
ගලිස් මීමුරු බටුකර ඉස්ම පතයි
හිඟුරු පට ඉස්ම පතයි අමුක්කරා මුල් බටු මුල්
ආඩාතෝඩා මුල්
මේවා එක් පමණට ගෙන සරක්කු අඹරා කොසොඹ තෙල් තල තෙල් සරියට ගෙන අඹරන බේත් එකට යොදා බේත් යුසත් යොදා කකාරා තෙල පාට පදමට පාට රෙදිමාළු දමා කකාරා රෙදි පත්තුවන පදමට බා තබා මුවට අඩපපංක ඩමා. යටි හක්කේ තියනු. කන වක්කරනු. බෙල්ල වට ගානු. හැට හයක් කඩමාලයට යහපති.

6. කොසඹ පතුක් කුරුඳු ඇම්මරහා
රුක් අත්තන කරද බටු බුලත්
මෙකී මුල් ඉස්ම නැලිය නැලිය බැගින් ගෙන යොදා මීට කොහොඹ තල තෙල් එඩරු තෙල් ගිතෙල් යන මේවා සමව කෂායට යොදා ලිප තිබා කැකෑරෙන පදමට
සාදික්කා කරාබු වසාවාසි සීනක්කාරං
පෙරුත්කායං පල්මාතික්කං සවින්ධව ළුනු, වැල් මී ,අමුක්කරා
සිවිය, වද කහ, හරංකහ, ඉඟුරු මිරිස් සුදුළුනු
අරළු අබ තොල්ලි
මෙකී දේ අඹරා තෙලට යොදා කකාරා කලතා ළුනු ඇඹරෙන පදමට බා පෙරා තබා බොන්නට දෙනු නශ්‍ය කරනු. හැටහයක් කඩමාල ගුන වේ. ප්‍රත්‍යක්ෂයි

7. මීට

කුඩු මීරිස
හීන් තඹල
කීකිරිඳිය
වේල
නික
කරඳ
මුගුණුවැන්න
කරල් සැබෝ
මාරා
මුරුංගා
කුප්පමේනිය
එනු අරන
හාතාවාරිය
බැවිල

මෙකී මුල් පලම් පලම් ගෙන පෙරහා ශලකලා අට එකට කකාරා පෙරා ගෙන කොසඹ ඉස්මලා කොල යුෂ පත පත ගෙන තලතෙල්, කොහොඹ තෙල්, මී තෙල් සමව ලිප තබා

කළුදුරු
සවින්දව එනු
සීතක්කාරං
සුදුඑනු
සුදුදුරු
පෙරුන්කායං
සිඩිගුරු
තිප්පිලි
වැල්මී
වදකසා
දේවදාරු
පල්මානික්කං
කොට්ටං

මේවා කලඳකලඳ ගෙන මී අරටු තබල එම පොතු මොනර පිල් කකුල් මෙකී දේ තුං තුං කලං ගෙන අඹරා තෙලට යොදා කකාරා ලනු ඇඹරෙන පදමට රංචං පාට බලා පෙරා තබා ඇහ ඉස බැඳ බොන්නට දෙනු. කන වක්කරනු. කල්ක තැවිලිලනු. සියළු කණ්ඩමාල ගලග්‍රහ කන්කැක්කුන් විසාදී සියළු උගුර ඇසිරීම් ගුණවේ. . ගොරක බටු තලා පොට්ටනි බැඳ හක්කේ තියා ඉදිනු.

8 හොඩල අල හබරල අල අමුකහ ගැටදොඩන් මෙකී දේදියවත්කොට තම්බා දොඩන් ඇඹුලෙන් අඹරා ගානු කඩමාලේටයි.

9. නිකමුල්
වැල්රුක් අත්තන මුල්
කුඩ මිරිස මල්
වරා මල්

මේවා කොටා මිරිකා ඉට පොල්කිරි දොඩන් ඇඹුල් යොදා ලිප තිබා කැකෑරෙන පදමට

කළුදුරු
කරාබු
කටුකරෝසන
ඉඟුරු
සුදුදුරු
වසාවාසී
උළුවා
මිරිස්
අසමෝදගන්
සාදික්කා
කොත්තමල්ලි
වදකහ
තිප්පිලි
පෙරුන්කායං
තිපල්

යොදා ගනු.සන්නිගඩුවට තෙල්කා ලනු. කඩමාලේට දෙනු තෙල් පොවනු. පිටගානු.

10. පත්තුවට :

අසෝ ඇට
කිරිවානා ගල් කුඩු
කුඹුරු ඇට
ගෙරිපස්
කුරක්කන්
බින්දුම්මල

තම්බා මේවා තිඹිරි ගෙඩියේ ඉස්මෙන් අඹරා ගානු. සොදවේ.

උගුරේ සියලු ලෙඩට

1. සහිඳ එනු
වෙඩි එනු
සුවස එනු
බලල් එනු

සිදු එනු
නවසාරං
අක්ක්‍රපට්ටා
මී මුරුවට
පාවට්ටා
සීතක්කාරං
වෙප්පල් අරිසි
තුරිසි
කොහොඹ ඇට
කුප්පමේනි
පොරිකාරං
කළුවා අරිසි
සුදුළූනු
කළු දුරු
සස්සඳ මුල්
ඔත්කාරං
ත්‍රිකටුක
පෙනල ගෙඩි
යකඩ මල බොර

මේවා සම භාග ගෙන බටු කර යුසින් හිඟුරු පට යුසින් කුප්පමේනිය යුසි
අඹරා ඉඹුල් ඇට පමන ගුලි කර සෙවන වේලා තබා උගුරේ සියළු කඩ මාලෙ
සන්නියට ඉඟුරු පට මිරිශෙන්ද කඩ මාලෙට දෙමට ගෙඩි කුකුරුමාන් ගෙ
කළු හබරල පිති, දොඩම් ඇඹුල්, තල තෙල්, කොහොඹ තෙල්,
කසායෙන්ද එනු දියෙන් මී මුරුවට යුසින්ද දෙනු.

2. එන්සාල්
යවකර ලුණු
කුරුඳු
කැල පොතු
කොල්ලන් කොල මිරිස්
මේවා දවා අළු ගෙන
වග පුල්
සීනි
සිවිය
සිද්දිගුරු
රත්නෙටුල්

මේවා චූර්ණ කර පළමු කී අළුත් එක්ව අඹරා ගුලිකර මුඛයෙහි ගුලි තබ
ඉදිනු. උගුරේ සියලු ලෙඩ ගුණ වේ.

3. උගුරේ වණයට
මුකළ (පැසුනු) කුකුරුමාන් ගෙඩි විස්සක් පමණ ගෙන මිරිකා
තික කොල කුප්පමේනිය යුස හතරයි මී තෙල් තල තෙල් පතයි
සස්සඳ මුල් එලබටු මුල්

මෙකී මුල් පොතු අඹරා කල්ක ලා සම බාගයට තෙල් පෙරා ගානු. කල්ක
වෙනම තබා ගනු. කල්කය තෙලේ ගලාකනු. උගුරේ සියළු ලෙඩටයි.

4. වැල්මී
සුදුළුනු
කෙලිඳ ඇට
අරළු
තිප්පිලි
දියපර මල්
දෙදුරු
පෙරුංකායන්
උළුවා, බුළු
වලහ සාල්

මෙකී දේ කලඳ බැගින් ගෙන චූර්ණ කොට අබිං දෙකලඳක් දමා අඹරා තබ
පදමට උණු දියෙන් දෙනු. උගුරේ වන ගුණවේ.

5. ගලක්කරාවට

කුකුරුමාන් ගෙඩි දෙහි ඇඹුලින් උරගා බීමට දෙනු. අධික
පවතී නම් මී මුරුවට එක්ව පොවනු.

6. තුත්තනාගම් පල්මානික්කම් මිශ්‍රව ගානු. (ගලක්කරාවට)

7. කුකුරුමාන් ගෙඩි යුශ
තුලසි
අක්‍රාපට්ටා
තල තෙල්
මීමුරුවට

දෙසි ගෙඩියේ පිට කුඩු එම ඇඹුල් එලබටු ගෙඩි යුෂ මේ සියල්ල ගලගා දෙනු. ගලක්කරා කැපේ.

8. ඒකාවේරිය මුල් ගල් මද දෙහි ඇඹුලින් අඹරා එයින්ම දෙනු. (ගලක්කරාවට)

ගලදත් අත්තික්කා පොතුත් දෙහි ඇඹුලින් උරගා ගානු. (ගලක්කරාවට)

උගුරේ ශෙලෙස්මාවට

10. ආඩතෝඩා කොල නික කොල එරබදු කොල කීකිරිදිය කොල
මෙකී යුෂ සම බරව ගෙන
ඉඟුරු මිරිස් තිප්පිලි සවිද ලුණු
එලඟි තෙල් යනාදිය දමා පදමට කකාරා ස්වල්පක් දෙනු. සෙම් කැපී කැසී ගුණවේ.

11. කීකිරිදිය කොල, නික කොල අඹරා අත්තන ගෙඩියක ඇස්ස කපා ඇට දමා උඩ පලුවේ ඇඹරූ බෙහෙත් තබා මැද සෙන්දව පොඩි කොට තබා පියන වසා රෙදි මැටි බැඳ දහවෙයියා අඟුරෙන් පුළුස්සා අඟුරුවෙන් වූ විට ගෙන අඹරා ටික ටික කැමට දෙනු. සෙම කැපේ.

ප්‍රතිස්‍යාව හා උගුරේ වේදනාවට :

12. තිකුළ වද කසා හිරියල් ගුගුල්
පෙරුංකායන්
සුනු කොට දුං උරනු.

නාසයෙන් ලේ යනවාට

13. සඳුන් සුවඳහොට ඉරිවේරිය වම්මුතු
ඇල් දියෙන් අඹරා ඉස ගල්වනු.

14. ඊටම,
තිකුළ කපුරු සවිද
සමසේ සුනු කර උදය සවස උරනු. නාලේ වැගුරුං දිය වැගුරුං ප්‍රතිස්‍යා සිටී.

15. නාසේ මස් වැඩෙනවාට, පීනසට
එඬරු ඇට කුවර පොතු
පුඩාවා කවා ලේ හැර

සාතාවාරිය වැල්මී සිවිය ඉඟුරු
කසාය දෙනු. පීනස නසයි.

16 පීනසට
ගුගුල් කපුරු කලාඳුරු වියලි කහ
තිකුළු වලහ සාල්
පිටි කර පිලි රදා දුන් උරනු. පීනස ගුණවේ.

17. ඉසරදයට
තෙළුන් රේනු කලං 1 සිනි තුන් කලඳකුත්
ගෙන අඹරා එලගිතෙල් තේ කෝප්ප බාගයකුත් සමග දිය සිඳුවා කකාරා කර නොකර බා පෙරා උනු පැන් කටට ගෙන බින්දු හය හය නාසා පුට දෙකේ වක්කර ඉබේට අරින්ඩ කියා කටේ වතුර හැළු දමා සෙන් කාරා දමනු. මෙකී නශ්‍යය වාත පිත්ත සෙලෙස්මා නශ්‍ය කලදාට ඉස සේදීම නොකරනු. ලේ දෝස ද මේදසින්ද උපන් ඉස රුජා පීනස් ඉස රද ගුනවේ.

18. අලුත් ඉසරුජා :
කේසර බැබිල කරල් සැබෝ කොල දලු බුලත්
මෙකී බෙහෙත් ගෙන තලා පොට්ටනි බැඳ ඉසිනු. අලුත් ඉස රුජා සිටී.

19. පිටිකර ඔස්දෝ එන රුජාවට
කාඩි දියෙන් කකාරා මද හුනිං බෙල්ල වට රෙදි සිසාරා තුම් පැමුකේ කාලක් පිටි කර දා වාත්තු කරනු. දෙතැන තද වී නම් ගෙද කොල අඹරා එල කිරෙං අනා ඉස ගල්ලා කොතල කෙමියෙං දිය වක්කරනු. ඇස් පිලියමට පලමු කොට ලය විරෙක හා ඉස නශ්‍ය කරනු. එසේ සුඩකොට පලමු ක්‍රමයෙං ඉස රුජා සිටුවා. බෙලි මුල්ද, සිද්ධිගුරු, රත්තිටුල් මුල්ද යන මෙයිං දොලොස් කලඳක් ගෙන අට එකට කකාරා දෙනු. සවිඳ පොඩි සමග දෙනු. ඉස රුජා ඉරුවා රුජා ගුනවේ.

21. බෙලි බැබිල සිද්ධිගුරු
මෙයිඃ දොලොස් කලඳ අට එකට කකාරා දෙනු. උග්‍ර ඉස රුජා උණ, අජීර්ණ ගුණවෙයි.

22. සුදුළුනු සවිඳ තල
මීපැනි එක්ව අඹරා නලල ගානු. වායුවෙං ආ ඉස රුජා ගුනවෙයි.

23. අවරි කොල ඉස්මට මුරුංගා ඇට කරල් සැබෝ ඇට අඹරා දිය කොට තල තෙල් එක්ව පදමට කකාරා නස්‍ය කරනු. බොහෝ කල්ගිය ඉස රුජා ගුණවෙයි.

24. වද කසා දේවදාරු අබ කොට්ටං

සිද්ධිගුරු වරා මුල්
සිනිඳුකර තන කිරෙං අඹරා තලල ගානු. ත්‍රි දොසිං වූ ඉස රුජා ගුණවෙයි.

25. අබ මුරුංගා මුල් සුදුළූනු කොට්ටං
තික මුල් යුෂ පතයි. කරල් ශබෝ කොල ඉස්ම පතයි
තල තෙල් පතක්
වක්කර පදමට කකාරා නශ්‍ය කරනු. ඉස රුජා ගුණවෙයි.

26. මුගුණ මුල් තලා පොඩි එක්ක ගිතෙල්ලා කකාරා පදමට සිඳ නශ්‍ය කරනු.
ඇස ඇතුල රුජා, ඉරුවා රුජා කදුලු නසයි.

27. පෙරුංකායන් වලහ සාල් වැල් මී කොට්ටං
සිද්ධිගුරු
මෙකීදේ සිනිඳු කර අඹරා ගිතෙලිං මුදු පදමට සිඳ නශ්‍ය කරනු. ඉසේ සියයක් රෝග ගුණවේ.

28. සුදු එැනු සවිඳ තල
අඹරා මීපැනි එක්ක ඉස ගල්ලනු. අර්බුද ගුණවේය.

29. සියඹලා ඇඹුල් සිද්ධිගුරු සීනි
සාලපානුවෙං අඹරා මෙයිං දිය කොට නශ්‍ය කරනු.

උඳු ගොව්වාට

1. රසකිඳ ඉස්මෙං දේවදාර අඹරා ගානු.

2. ඇත් දත් පුලුස්සා අළු සිද්ධිගුරු
තල තෙලං අනා ගානු.

3. ජයපාල කොලින් පිස දමනු.

4. වියන් දුඹුළු එල බටුකර හීරස්ස පල්ලේ
දමා එක්කොට ගාටා උඳුගොව්වා කෑ තැන ගල්වනු.

30. ඉස රුජා සැදුනවිට මිරිස් උනු දියෙං අඹරා ගානු.

31. තික, වරා මෙකී කොල සුදු එනු, මුරුංගා කොල මෙ හැම කොටා පොට්ටනි බැඳ තවනු. හැම ඉස රුජා ගුනවෙයි.

32. හඳුං සිද්ධිගුරු අබ

මේ හැම දොඩං ඇඹුලෙං අඹරා තලල ගානු. හැම ඉස රුජා කැක්කුං ගුණවේ

33. තිපල් සමව ගෙන දිය අට එකට කකාරා මීට එල කිරි එක්ක ඇස පිරුවද
ඇස යටින් එන ඉසරුජා ගුණවේ.

34. පෙනෙර කොල, දෙසි ගැට, කුඹ, ඇඹුල් පලා රහට සටා සතියක් ඉස තුලිව
ලනු. වේලෙන්ඩ නොදි සවස උනු දිය වක්කරනු.

පිතට එල කිරෙන්ද වායුවට කස පැන් දියෙංද මෙරහ කරනු. ගුණ නොවේ
ඉස රුජා වට යහපති

35. හඳුන් වැල්මී වලහ සාල් කොට්ටන්
තිප්පිලි ඉඟුරු

මේවා චූර්ණ කර තල තෙලට යොදා කකාරා කල්ක ලනු වැටෙන පදමට බ
ඉශ අල්ලනු. උණු දියෙන් තෙල් අරිනු. ඇල් දිය වක්කරනු. ඉස රුජා ගුණවෙයි

36. තැඹිලි ගෙඩියෙ කශායට

කලුදුරු සුදුදුරු අසමෝදගන් සුදුළූනු
කොට්ටන් හඳුන් වැල්මී පෙරුන්කායන්
වද කහ සුවඳ හොට වම්මුතු ඉරමුසු
හාතාවාරිය තිබ්බටු අමුකහ ඉරිවේරිය

මෙකී වල් බේත් කොටා තැඹිලි කුරුම්බා දියෙන් මිරිකා සරක්කු සුනු කො
දමා තැඹිලි ගෙඩියේ පියන වශා අප්පල්ලය වැලි මැද තියනු. ගිනි කරනු
පසුව බා තබා තුන් වරුවක් වත් පස් වරුවක් වත් සීනි දමා බොනු. මීප
ගුණවත ලෙඩ නම් ඉස රදද කර කැවිලි දෙපා හිරි වැටුන් කන් අගුල් වැටුප
මෙකී දේට යහපති.

37. පෙරුංකායන් වැල්මී වලහ සාල් කොට්ටං
සිද්ධිගුරු

සම භාග ගෙන ගිතෙල් කකාරා නස්න කරනු.

38. තික කොල යුෂ සුදුළූනු මුසුව නස්න කරනු ඉස රදේටයි

39. මල් තුඹ අලය තලා බිංදු සයක් නස්න කරනු. ඉසරුජාවටයි

40. සුදුදුරු කළු දුරු අසමෝදගන් ශාදික්කා
කරාබු වසාවාසි තුත්තම් තුරිසි

හිරියල් කොත්තමල්ලි ඉරිවේරිය එන්ශාල්
එලවං ගං සුදු ළූනු

මේ බෙහෙත් සම භාග ගෙන තල තෙල් මතාවයි. දුනු කෙයියා අරළු ඉස්ම

නැලියයි මෙකී බෙහෙත් අඹරා ඊට කලන්දු කොට ලිප තබා කකාරා ගෙන පෙරා ගෙන ඉශ සෝදනු. ඉරුවාරුදාවද ඉශේ හට ගන්නා සියළු රෝගද ගුණවෙයි.

41. සුදුළූනු පොතු   අමු ඉඟුරු පොතු
නාසයට දුන් උරනු. ඉස රදේ ගුනවෙයි.

42. වද කසා උනු දියෙන් කුඹල් මැටි ගා අඹරා ඒ හැම බොර එක්ව ගා අදිනු. ඉස රද ගුණවේ.

43. සිටුවන්ඩ බැරි හිස රදේට

වලස් ඇදිරිය මුලක් කතා නොකර අරන් ඉඟුරු ටිකයි ගම්මිරිස් ටිකයි තුන් පංගුවම කටේ දමා හොදට ලෙඩාගෙ කන් දෙකට නා ශෙට පිඹිනු.

44. ඉස විරේකයට
කරල් සැබෝ කොල මිටක් ගෙන, පැහිච්ච මල බටු සතක් ගෙන, කරල් ශැබෝ කොල බැද
පල්මාතික්කම්   පුෂ්කර   කළු දුරු   මී මුරුවට
හෙල බටුකර   ගස්පෙනෙල අලයේ පොතු   මිරිස් සිද්ධිගුරු
මේ හැම එම පෙනෙල යුසින් අඹරා ගුලිය වියලා තබා ඇල් පැනින් තිබ්බටු සා ගුලියක් දෙනු.

45. මී පැනි, තල තෙල් දෙක සමව ගෙන නශ්‍ය කරනු.

46. ගිතෙල්   කොකුං   වැල්මී   සීනි
වග පුල්   සිද්ධිගුරු
එක්ක කකාරා නශ්‍ය කරනු

47. පොල් මල්   මුගුණුවැන්න   වැල්මී   තල
එඬරු   එනු දලු   පොල් හකුරු
මේවා අඹරා පොට්ටනි බැද ගිතෙලිං තවනු. ඉස රුජාවටයි.

48. මීටම
රත් තිවුල්   සවිද   ඉඟුරු   තිප්පිලි
දෙදුරු   තුං අවුරුදු එනු
මේවා දෙකලද බැගින් ගෙන උනු දියෙං අඹරා පාකඩ තනා නාසයට අදිනු.

49. කෝමාරිකා ඉස්ම සතර නැලියයි   තල තෙල් නැලියයි
කසාය එක්කර එල කිරි නැලියයි කසායට එක්කර මීටම
සඳුන්   වැල්මී   කට්ටකුමජ්ජල්   අරළු

බුළු
ඉරිවේරිය
අමු කපුරු
නෙලුම් රේණු
අරත්ත
නෙල්ලි
සුවඳ හොට
කටුකරෝහිනී
ජටාමාංශ
අගිල්
ඉරමුසු
තිකුළු දේවදාර
එත්සාල්
ඉඟුරු පියලි
කස්තූරි
වැල් මදට
කොල්ලන් කොල

යන මෙකී දේ කලඳ බැගින් ගෙන අඹරා මේ කසායට එක්කර තුං පැයක් මද ගින්නේ කකාරා මිත්ත පදමට බා පෙරාගෙන ඉස අල්ලනු. ඉශ සෝදනු.

50. කීකිරිදිය කොල ඉස්ම නැළියයි
එල කිරි
වැල්මී පලමයි
අමු නෙල්ලි ඉස්ම නැළියයි

සිනිඳු කොට අඹරා මෙකී දේ කසායට එක්කර තුං රැයක් මද ගින්නේ කකාරා මුලහග පදමට බා පෙරා ගෙන ඉස සේදීමට යහපති. ඉස රුජා, ඇස් ඇදිරි ඇසට වන් සියලු රෝගයටද යහපති.

51. දෙහි ඇඹුල් සතර නැළියයි
සියඹලා කොල ඉස්ම නැළියයි
තල තෙල් නැළියයි
කාඩි නැළියයි
මූනමල් කොල ඉස්ම නැළියයි
මෙකී දෙය එක් කොට මීටම

වැල්මී
සුවඳ හොට
වම්මුතු
අරළු
කොකුම්
කුරුඳු පොතු
කොට්ටං
තිතුල්
බුලු
කොල්ලත් කොල
සාදික්කා
අමු කපුරු
නෙල්ලි
එත්සාල්
අරත්ත
කස්තූරි
අගිල්

මෙකී දේ දෙකලඳ දෙකලඳ ගෙන අහු ගෙඩි ඉස්මෙන් අඹරා රත් කොට තුන් පැයක් මද ගින්නෙන් කකාරා මුලහු පදමට බා පෙරාගෙන ඉස අල්ලනු. ඉස රුජා නැසුන් ද දිය වැගින්ද ආදි වූ ඉසෙ උපදින් සියලු රෝග නසා.

52. තිප්පිලි රසදිය අමු කපුරු

මෙකී දේ වරා කිරෙන් අඹරා විෂ මුරුත්තු වූ කල ඉශ මුදුන මදිච්චි කරනු. විෂ මුරුත්තාවු අය නැගි සිටිත් අත් දුටුවයි.

53. අබ
දෙදුරු
වද කහ
කහ
කුරුඳු පොතු
කොට්ටම්
වලහසාල්

මේහැම පොඩි කොට සියල්ල ලා දවටා අවුළුවා නිමා නාසයෙන් දුම් උරණු. තද ඉසරද සිටී.

54. මීටම
සඳුන්
සිද්ධිගුරු
අබ
දොඩම්

ඇඹුලින් නලලේ ගානු.

55. මීටම
සිද්ධිගුරු කොට්ටම් සඳුන්
ගලගා නළලේ ගල්වනු.

56. මීටම
වද කහ, කුඹල් මැටි උනු දියෙන් අඹරා නළලේ ගල්වනු.

හිසරදය

57. තිත්ත වැටකොළු ඇට කොට්ටන් සුදුළූණු
සිද්ධිගුරු මිරිස් තිප්පිලි කළු දුරු
අසමෝදගම් වලඟ සාල් තිත්ත කපුරු කුරුඳු පොතු
මේකීවා සමව ගෙන පොඩි කර සියල්ල අඹරා අබ තෙල් පස්වගය හා අනා වස්ත්‍රයක ගා අවුලා තිවා දුම් නාහෙට උරනු. ඉසරද, ඉසට එන වායු සියයක් ගුණවේ.

58. සිද්ධිගුරු වගපුල් කොට්ටම්
කීකිරිදිය ඉස්මෙන් දිය කොට ගිතෙල් එක්කොට මද ගින්නේ කකාරා පෙරා නස්‍ය කරනු. සියළු ඉසරදේ සියළු ලෙඩ ගුණවේ.

59. එළ කටරොළු කොල යුෂ නස්‍ය කරනු. එක් පසෙක වූ ඉස රද ගුණවේ.

60. වද කසා මා වී කුඩු, සිද්ධිගුරු, වේලා කොල, අඹරා නලල ගා අදිනු. ඉස රද ගුණවේ.

61. එළ වහු ගොම පොට්ටනි බැඳ කඩ පින්නේ තිබා උයා නලලතවනු ඉස රදේ ගුණවේ.

62. තික කොල. තලා කොල ඉස්ම මිරිකා ඊට සුදු එනු, සිද්ධිගුරු, ගලගා එක්කොට සබ්න්දුව සබින්දුව නස්‍ය කරනු. ඉශ රදේටයි.

63. උක් පැනි, තන කිරි, සිද්ධිගුරු, එළගි තෙල් එක්කොට උනු ගන්වා සබින්දුව සබින්දුව නස්‍ය කරනු. ඉරුවා රද, ඉසරද, ඇස්, ලෙඩ, පීනස, ගුනවේ.

64. අමු ඉඟුරු පොතු, සුදුළුණු පොතු අඟුරු කබලට දමා නාසයට දුම් උරා ගනු.

65. එළ එඬරු මුල්, වරා මුල්, දෙක එක්කොට වේලා නාසයට දුම් දෙනු.

66. මුකුණුවැන්න මුල් අඹරා නලලේ ආලේප කරනු. සියළු සිරස ගුලයටය්.

67. තෙල්ලි දෙසි ඇඹුලෙන් අඹරා ඉස ගානු. සවස උණු දියෙන් ඉස සෝදනු. සියළු ඉසරුද ගුණවේ.

68. මීටම
එල වසු ගොම පොට්ටනි බැද තළෙ තවනු.

69. තික කොල යුෂ මිරිකා සුදුලූනු, සිද්ධිගුරු, ගලගා එක්කොට යුෂ බින්දුවක් නශ්‍ය කරන්න. හිස රුද. ඇස් රෝග පීනස ගුණවේ.

70. සිද්ධිගුරු, වගපුල් කීකිරිදිය යුසින් නශ්‍ය කරනු. සියළු හිස රුජා ගුනවේ.

71. අමු ඉඟුරු පොතු, සුදුළුනු පොතු, කොට්ටම් අඟුරු කබලකලා දුං උරනු. සියළු හිස රුජා ගුනවේ.

72. එක් අංශයක ඇති වන හිසරදයට
එල කටරොළු යුෂ තික යුෂ නශ්‍ය කරනු.

73. මුගුණුවැන්න මුල් කොටා යුෂ තලලේ ගල්වනු.

74. හිස කැසීමට
මා විකුඩු වද කහ සිද්ධිගුරු වේලා කොල
අඹරා හිස ගා සවස උණු දියෙන් සෝදනු.

හිස කේ වැඩීමට හා කලු වීමට

1. වැටකේ අරළු යුෂ පතයි කීකිරිදිය යුෂ පතයි
මෙයට කල්ක
සුදු එනු අරළු බුළු තෙල්ලි
කොට්ටම් ඇද්දෙමට පොතු වද මල් වලහ සාල්
කුංකුමප්පූ

ගෙන කලං හතර කලදට සිද එපමණ එල කිරි ගෙන එකට කකාරා පදමට බා පෙරා එම තෙලට දම් පිළිල කොල, කොට්ටම්, යහුණු, එක්කොට දමා ඉස ගානු. මුරෙන් මුරේට හිස සෝදනු.

2. රත් මල් වේලා කොටා චූර්ණ කොට දිය සිඳි පොල් ගෙඩියක කිරි දමා කිරි දිය (කීකිරිදිය) යුෂ වක්කොට පියන වසා ලිප යට වලක් හාරා සතියක් තබාගෙන ඉක්බිතිව ගසායන දියෙහි සිට ඉස සේදීමෙන් හිසකේ දිගුවේ.

උකුනන් නැතිවීමට

එල එඩරු කොල යුෂ පතට රසදිය ස්වල්පයක් එක්කොට හිස ගානු.

ඉස් සොරිවලට

1. කුඹුක් මුල් ගෝ මුත්‍රයෙන් අඹරා හිස ගානු.

2. අත්තන කොල ඉස්ම සතර නැලියට තල තෙල් නැලියක් වක්කර එම ඇට දෙපලං සතර කලඳක් අඹරා කල්ක කලතා මද ගින්නෙන් කරපාකයට බා පෙරා ඉස ගානු. ඉස පැසීම් ඉස කෙස් පැලීම් ගුණවේ.

මුඛ රෝග

1. දත් සවිවීමට

මූන මල් දම් නික රුක්මල්
නුග රත්මල් පොතු රත්මල් මුල් පිච්ච
කීකිරිදිය කිරි අගුණ කොල තිපල් සතකුප්ප

මෙකී අවුසද තුන් තුන් කලඳ කිරාගෙන අට එකට කකාරා මුඛය ගන්ඩූස කරනු දත් සවිවෙයි.

2. මගුල් කරද මුල් තලා දිය කකාරා එදියෙන් කට කුමුන්දනු.

3. පිටවක්කා, කොසඹ, නික, කොල යුෂ පතක් ගෙන වීයළි කහ අඹරා තුන් කලඳක් තල තෙල් දොළොස් කලඳක් දිය කොට මද ගින්නේ කකාරා පෙරා තෙල ගානු. මුඛ රෝග ගුණවේ. විදුරුමසේ රෝග නසා දත් සවිවේ.

4. මූනමල් ගෙඩියක් කටින් තෙරපා දමනු. දත් සෙලවීමටයි.

5. කිහිරි ගිරිතිල්ල කුඹුක් අත්තික්කා
රතඹලා

මේ තුනින් පොතු ගෙන මුලකී බෙහෙත් හතරින් මුල් හා කිරි ගෙන ගලින් තෙරපා දිය අට එකට කකාරා බෙහෙත් දිය මුඛයේ තබා ගන්න. සතියෙන් දත් සවිවේ.

මුඛ ශවිත්‍ර

වැල්මී කළු දුරු සිදඩිගුරු සාදික්කා

තිප්පිලි කපුරු චූර්ණ කොට තල තෙල්
එලගිතෙල්
මෙයට මුගුණුවැන්න යුෂද වත්කොට මී ඉටිද දමා කබර සහිත මුඛයේ ගානු.

දත් කැක්කුම

1. අත්තන ගෙඩියේ ඇට ඉවත්කර එහි තිබ්බවු, සමන් කොල, පෙරුත්කායන් කොටා මූඩිය ඉවත්කර එහි ලා ලිප අළුවෙන් තම්බා ගෙන තිබ්බවු ගුලිය සක්කේ අඩස්සි කර සිටිය යුතුය. පනුවන් වැටෙත්. දත් කැක්කුම් ගුනවේ.

2. වරා මුල් දිය කකාරා කට සෝදනු.

3. රතඹලා මුල් කෂායෙන් කට සෝදනු. පණුවන්ට දත් වැයාටයි.

4. වේලා කොල යුස ගල්වනු.

5. පෙරුම්කායන් එන්සාල් කුරුඳු පොතු කොල්ලන් කොල
මිරිස් සිද්ධිගුරු වග පුල්
ත්‍රිඵලා
සෙන්ධව ලුනු වලහ සාල් අරළු වද කසා
යවකර ලුණු සුදුරු කළු දුරු කසා
වෙනිවැල් කපුරු අසමෝදගන්
සම හාගව ගෙන කල්කකොට අඹරා එලගිතෙල් තල තෙල් එක්කොට කකාරා ගණ්ඩූෂ දරනු මුඛයේ තොලෙහි දත්වල සියලු රෝග නසයි.

දන්ත නාඩියට

බාදුරු දලු අඹරා මුඛයේ තබනු.

දත් අතර මස වැඩීමට

1 අරළු, වැටකේ අරළු, සුනුකොට තබනු. මස දියවේ.

2. ත්‍රිඵලා ක්වාථයෙහි සිද්ධිගුරු සුනුලා කට සෝදනු.

3. වග පුල් සුදුළූනු වද කහ මිරිස්
කල තෙලට දමා කකාරා රස දිය මංචාඩියක් තෙලට දමා සරිංඩි කර දොඩන්

තීකස් කඩ බැද මී පැනි තවරා තෙලට දමා තබා පසුවදා විලිකුං කෙළ හා මූකය ගානු. විදුරු මසේ රෝග ගුණවේ.

4. සිදධිගුරු තිප්පිලි තලා කොල වියලි කසා
සිවිය මුල් කළු දුරු වම්මුතු කොට්ටං
වෙල් ඉද්ද කොල රත් නෙටුල් මුල් කොල අසමෝදගත්
වලඟ සාල් නාමල් රේණු කොල්ලං කොල
මෙකී දේ වියලා සුනු කර මීයෙන් අනා මදක් මී ඉටිත් එක්ක ගානු. දතේ, තොලේ දිවේ උපන් රෝග ගුනවේ.

5. දත් කැක්කුමට
අසමෝදගන්වත් තැඹිලියවත් උඳුපියලිවත් රම්මතිස්සවත්
උදුරා දතට තියනු. දත් වැයා නොකයි.

6. පකෙම්මුර දා දිවි කඳුරු දළු තුනක් තෙලා ගෙන හක්ක පිස දමනු.

7. පරත එනු, සහිඳ එනු, වරා කිරට දමා අවුවේ වේලා කිරි සිඳුවා ගාන්න.

8. මුගුණුවැන්න කොල වරා පොත්ත සමග උන අළුවෙන් තබා අඹරා ගල්වනු.

9. රම්මතිස්ස කොල යුසිං කට සෝදනු. දත් වැයටයි.

10. කරල් ශැබෝ මුල් කටුපිල මුල් අත්තන මුල්
දතේ තබනු.

11. බඩේ රුදා, දත් කැක්කුං රිදුන් ඇවිලිල්ලට ලා තැඹිලි මල කපා ගෙන එ මුනත මැටි බැඳ ගිත්තෙම් පුළුස්සා පිට රුරා දමා කොටා යුසට එල මෝරුවෙන් එනු කල්ක කර තුං වේලක් දෙනු.

දත් මුලින් ලේ යනවාට

1. ගිතෙල් එල කිරි මී පැනි
ගෝ මූත්‍රයෙන් උනු ගන්වා ගානු. සෙන් ගඩුත් නසයි.

2. රතවරා කොල යුෂ නැලියට පොල් තෙල් පතක් ලා සවිඳ පෙරුංකායන් දෙකිං දෙකලදක් දමා තෙල් සිඳ ගානු. දත් තරවේ. ලේ නතරවේ.

දිව ගඩු

වළඟ සාල් මුඩ මහත කොල ත්‍රිකටුක ගෝ මූත්‍රයෙහි ලා ලේහ පදමට සිඳ ගානු. දිව පල්ලේ ගඩු වියැකේ.

උගුර ඇතුලේ ගඩුවට

1. වෙනිවැල් පුතු, ඉඟුරු, මිරිස්, මීයෙන් අඹරා කට ගානු.

2. අරළ වැල්මී වතුසුදුමල් ත්‍රිකටුක
පුෂ්කර
මීයෙන් අඹරා මොර ඇට පමණ ගුලි හක්ක තිබා කෙල ගිලිනු.

3. ලේවා එනු පිටිකර මී තෙලින් උගුරේ පිට ගානු.

4. ලේවා එනුත් පොළොත් පොට්ටනි කර උගුර පිට තවනු.

5. තික එරඬු මුරුංගා රත් නෙටුල්
සිවිය කටුවැල් බටු මකුළුවැත්ත තිප්පිලි
අසමෝදගත් ඉඟුරු මිරිස්
මෝරුවෙත් කලතා කට ගානු. උගුර ඇතුලේ ලෙඩ නසයි.

6. තැල් කොල බටු මුල් කරල් ගැබෝ මුල්
කකාල දියෙං කැද පිස දෙනු.

දත් හෙලවෙනවාට

1. ගැට නෙටුල් තුග සපු පොතු තිපල්
කයිප්පු තිත්ත කපුරු
කොටා දිය වත්කර අට දවසක් ඌරුවෙන්ඩ තබා ක්ට සෝදනු.

කොසඹ කරඳ ඇසල රසකිඳ
තිපල් බැමිතිරිය අගුන කටුකරෝසන
මේ කෂායට මී මුසුකොට කට සෝදනු.

කට වේලීමට

දුං මැල්ල දළු කොහොඹ දළු
කකාරා කට සෝදනු.

දත් සවිවීමට

සමං කොල සාරණ තිප්පිලි කොට්ටං

කටුකරෝසන රඹුක් මද සිවිය සිද්ධිඟුරු
අරළු
චූර්ණය දත උලනු. තරවේ.

2. අට්ටික්කා නුග ගැට නෙටුල් තිබෝල්
මුගුණ
මේවා යුෂගෙන ඊට තිපල්ලා සත් දිනක් ඌරුවෙන්ඩ තිබා කපුරු කයිප්පු ලාකඩ සමග චූර්ණ කර දත උලනු. තරවේ.

කාරමට

අළු කෙසෙල් තටු දවා ගත් අළු මී පැනි හා දළුප්පලු යුසිං අනා මී ඉටි රෙද්දක ගා එහි කුල ලනු. දත වැටෙයි.

කටේ තුවාල

කුඹුක් මාරා බෝ නුග
දඹ දිවුල් තිඹිරි පොතු කිහිරි හර
ශැබෝ බැබිල
මේ කෂායෙන් කට සෝදනු. වන ගුණවේ.

අනු පූච්චුවට

ඉඟුරු තික පොත්ත
ගලගා තන කිරෙන් නශ්‍ය කරනු. කට ඇරෙයි.

ගිනි විසට

1. එරමුදු කොල යුස ගානු
2. ඇක්මැල්ල යුස ගානු.
3. අත්තන කොල යුසිං පොල් කපු අඟුරු අඹරා ගානු.
4. දිය බෙරලිය කොල අඹරා මී තෙලිං ගානු.

5. ගුරුල්ල කොල මද පොල් එක්ක කොටා මිරිකා කෙයිප්පු, දුරු දෙක, ඉඟුරු සමඟ තෙල් සිද ගානු. දාවිවී වන ගුණවේ. මුඛයේ, තොලේ, දාවිවී වන ගුණවේ.

දත් සවිවෙන්ට

1. තිරිවානා ගලක් රත්කර එල කිරෙලා කකියවා මුඛයෙන් ගත් කල හෙල්ලෙන දත් සවිවේ.

2. තැඹිලි පොල් මල්
කුඹුක් මුල්
කොස් කොල නැටි
කහට මුල්
අමු පිදුරු මුල්
කටු කරඬු මුල්
අරළු
ගිරිතිල්ල මුල්
තල් මුල්
රත්මල් මුල්
බුළු
කපු මුල්
වරකා මුල්
නා පිරිත්ත මුල්
නෙල්ලි

මෙකී බේත් සමභාග ගෙන අට එකට කකාරා ගෙන මුඛය සෝදනු.

මුඛ රෝග නිසා වූ උදරාධ්මාන, ශූල

දිය මිත්ත මුල්
කලාදුරු අල
මිරිස්
රත් තෙටුල් මුල්
දිය මිත්ත
වෙලි කසා
කොට්ටන්
වෙනිවැල් ගැට
තිප්පිලි

සමසේ අඹරා තුන් දිනක් පොවනු.

සීගතු ආ විට නාසා දෙපුටයේ නස්‍ය කරනු.

තොලේ වනේට

පැසී වැටුනු හබරල පිලිදැවූ අළු සුදු ඌනු වද කසා එක පමනට ගෙන අඹරා තල තෙලින් අනා අට දිනක් දෙවේලේ ගානු. තොලේ වන ගුනවෙයි.

විදුරුමස් කුණුවීම

1. සාරණමුල් අරළු ඉඟුරු මිරිස්

මෙයින් සමසේ දොලොස් කලදක් ගෙන කොටා වතුර මනා දොලහක් සමග මනාවට කකාරා තබා මේ කසායෙන් තේ කෝප්ප බාගයකුත් එක්කර කට සෝදනු. දිවේ කටුවගේ තිබෙන රෝග නසා. විදුරු මස් කුනුව මුක දුර්ගන්ධය හැරේ.

2. කලාදුරු අල රසාංජන කැට එක විවර ගෙන මී පැනියෙන් අඹරා දත මුල ගානු. සියළු දන්ත රෝග නසා.

3. තිපල් ලාකඩ
මෙයින් කලද කලද ගෙන චූර්ණ කර නැවත
කළු කෙප්පු සෛන්ධ ලුනු
කලද කලදක් මීටම එක්කර අඹරා
තුග අත්තික්කා මගුල් කරද මුගුණුවැත්ත
මෙකී ගස්වල කිරි එක පමනට ගෙන කිරි නැතිදේට පොතුවල ඇතුල් පිට රූරා ගත් රොඩු මිරිකා ගත් යුෂ ගෙන පලමු කී චූර්ණ මෙම යුසයෙන් කලතා සතියක් තිබා නැවත වියලා චූර්ණ කර නැවත දත මුල එලා තබනු. මස් වැඩී දත් තරවේ..

දත් වැයා කනවාට

* සීන් බෝවිටියා දළුයි තිබ්බටු දළු තුනක් හතරක් එක්කොට දළුක් පල්ලක් හාරා දමා දෙවගේ එහි දමා පියන් පත වසා සවස පේ කොට තබා උදය උදය උන අළුවෙන් උයා දළුක් පල්ලක දමා එහි තිබුන බෙහෙත් දෙවගේ පොඩි කොට මුවෙන් නොබැන ගොස් දත වැයා කත අස්සේ කටේ තබනු.

* මුන මල් ඉස්ම පතක් විවර ගෙන වේලි කසා අඹරා චූර්ණ තුන් කලදක් හා තල තෙල් දොලොස් කලදක් එක්කොට මද ගින්නේ කකාරා පෙරා තෙල් ගානු. මුඛ රෝගයටයි.

* තිඹිරි කුඹුරු ගිරිතිල්ල තල්
කුඹුක් අත්තික්කා
මෙවාහි පොතු හා මුලකී සතරින් මුල් හැ සරියේ ගෙන තෙරපා දිය අට නැලියක් එක නැලියට සිඳුවා දත් මැද බේත් දිය කටින් ගෙන මදිනු. තුන් දවසින් හෝ සත් දිනකින් දත් සව්වේ.

* වැල්මී කළු දුරු සිද්ධිගුරු සාදික්කා
තිප්පිලි කපුරු
මේ හැම චූර්ණ කොට තල තෙල් එළහි තෙල් දෙවගේට දමා මුකුණුවැත්ත ඉස්ම වක්කොට මී ඉටි දමා කකාරා පෙරා තොල ගානු. මුඛ රෝගයටයි.

දත් කැක්කුමට කෙමක්

කෙම්මුර දවසක එඩරු පැලයක් හෝ රම්මතිස්ස පැලයක් හෝ උඳු පියලි වැලක් හෝ මුවෙන් නොබනා මුල් නොකඩවා හෝ උදුරා ගෙන නොකන අංශේ තබා අසවළු බඩ අසවලාගේ මෙතෙක් කලට නැතැයි හෙලායනු.

දත් කැක්කුමට

1. එල බටු ඇට අත්තන ඇට රම්මතිස්ස ඇට මී මුරුවට මීතෙල් තල තෙල් එක්කොට කබලට දමා කටේ අංශයක කොට දුම් පානු.

2. ඊටම
   වරා මුල් කකාරා කසායෙන් කට සෝදනු.

දත් පණුවන් සහ දත් වැයාට.

රත් කඹල මුල් යුෂයෙන් කට සෝදනු.

මුඛ රෝග තෙල

නික මුල් රත් නිටුල් කුරුඳුපොතු කොල
වෙනිවැල් මිරිස් සිද්ධිගුරු
මෙකී දෙය දියට දමාගෙන කකාරා ගෙන තබාගෙන ඊට
පෙරුම්කායත් එත්සාල් අබ වද කසා
යවකර එනු කහ කපුරු අසමෝදගම්
සම භාග ගෙන කල්ක කොටා අඹරා එලගිතෙල් පොල් තෙල් එක්කොට පදමට තෙල් කකාරා පෙරා ගංඩුස කරනු. සියළු දත් රෝග නසා.

මුනේ කුරුලෑ තද වී නම්

කාඩි දියෙ පියඹිලා පොතු අඹරා ගල්වනු. ගුනවෙයි.

කුරුලෑ වනවිනම්

එල වසු ගොම දවා අළුගෙන එලගිතෙලින් මඩ පිට දියට ගා අදිනු.

දන්ත නාඩියට

බාදුරා දළු පලාදළු අඹරා කටෙහි තබනු. ගුණවේ.

දත් පනුවන් කත් නම්

දළුක් කොල කෂායෙන් තම්බා කටේ තබා ඉදිනු. එම කොල උනා අළුවෙන් උයා හකු පිට ආලේප කරනු. ගුණවෙයි.

දත් අතර මාංසය වැඩීයේ නම්

1. අරළු සුනු කොට මාංස වැඩි සේ තබා ගනු. දිය වේ.

2. ත්‍රිපල ලොද මී පැතියෙන් අනා දත කුරෙහි තබනු.

3. වලඟ සාල් මුඩ මහන කොල ත්‍රිකටුක සවිද
කසා රත් තිටුල්
මෙකීවා වේලා සුනුකොට ගෝ මූත්‍රයේලා පදමට සිද පාත්කඩ රදා දිවමස් වැඩෙනවාට තබනු.

තොල කට කුෂ්ට

1. තෝර ඇට අමු කසා තිත්ත කපුරු කයිප්පු
කල්කයට අඹරා වරා කිරි, ගිතෙල් එක්ක කකාරා තොල ගානු. කුෂ්ට දහ අටට යහපති.

2. පූඩාවත් හරවා ලේ අරවා දෙහි ගෙඩියකිං තවා පිච්ච කොල තුං දවසක් බදිනු.

3. මී ඉටි ගිතෙල්ලා පදමට සිද මූකයෙ ලනු.

4. මිරිස්සුනු
උප්පැතියෙං අනා බත්එක්ක දෙනු.

5. ඉතා තදව තොල් පිපී පැලී වැගිරෙනවාට බොහොම තෙමෙනවාට

මිරිස් සිද්ධිගුරු වග පුල් කළු දුරු
සාදික්කා අරළු වැල්මී අමු කපුරු
මෙකී දේ එක විවර ගෙන අඹරා මුගුණුවැන්න යුසට දියකර තල තෙල් ගිතෙල් එහි වක්කර කකාරා තෙල් සතියක් ගානු. තොල් පැලෙනවාද කබරද මෙකී දේ ගුණවෙයි.

විෂයානුක්‍රමණිකාව

රෝග හා ඖෂධ නාමය	පිටු අංකය
තරුණ ජ්වර	01
වාත ජ්වර	03
පිත්ත ජ්වර	06
කළු ජ්වර	11
වාත පිත්ත ජ්වරයට	14
වාත කළු ජ්වරයට	16
වාත සෙලෙස්මා ජ්වරයට	17
කළු පිත්ත ජ්වරයට	19
සන්නිපාත ත්‍රිදෝෂ ජ්වරයට	20
සන්නිපාත ජ්වර- ඇසලන ඇඳුන්	25
තුන්දෙසින් ආ උණට	26
විරේකයට	26
විෂම ජ්වර	27
ශීත ජ්වරයට	27
සීගතු උනට	29
ඉන් එන පිපාසයට	30
ගතීති ජ්වරයට	30
ශෝථ ජ්වරයට	31
සාම ජ්වරයට	31
විරෙචන ජ්වරයට	31
උනට දුම	32
ජ්වර පාචනයට	33
සර්ව ජ්වරයට	33
උනට ගුලි	35
උනට පිලාවට	57, 58
උණ අජීර්ණයට	58
ගිනියම්ට	58
ශම උනට	59
කට්ටු මුට්ටුවට	59
සීගතු ජ්වරයට	59
උදර රෝග	60
ගුල්ම රුජාවට බේත්	65
අරුචියට	67
අජිරණ බඩ රුජාවට	69
අජීර්ණ උනට	70
බඩේ රුදවට	70
අජීර්ණයට	73, 78, 93
අජීර්ණයෙන් බඩ යනවාට	78
බඩ වායු අජීර්ණයට	81
අජීර්ණයෙන් ආ බඩ රුජාවට	84
දහ අට වමනයට	87
විරේක, සුව විරේක	91
ලය විරේකයට	91
රාජ විරේකයට	92
පිත් විරේකයට	92
තුන්දෙස් විරේකයට	93
වමනෙට	94
අතීසාර, ආම අතීසාර	94
අජීර්ණයෙන් ආ අතීසාරයට	97
සත්ව අතීසාරයට	97
වාත අතීසාරයට	99, 101
අතීසාර ගුලිය	101
පිත්තාතීසාරයට	101,107,147
සන්නිපාත අතීසාරයට	101
සෝපාතීසාරයට	102
භයාතීසාරයට	102
ගැට ඇඹිලි අතීසාරයට	102
රක්ත අතීසාරයට	135, 147, 151
ලේ අතීසාරයට	102, 142
කෙටි අතීසාරයට	102
කුකුළු අතීසාරයට	102
ගතීති අතීසාරයට	102
මූලාතීසාරයට	102
උන අතීසාරයට	103
කැටවිල්ල	103
රුජාවට	103
තිල අතීසාරයට	103
දලු ගුලිය	103
දේවරාජ ගුලිය	105
ජල කුමාර කල්කය	107
පිත් අතීසාරයට	107
සෙලෙස්මා අතීසාරයට	112, 150
සන්නිපාත අතීසාරයට	114
බය අතීසාරයට	116
ගැට අංබලු අතීසාරයට	116
සියලු අතීසාරයට	116, 149

ජ්වර අතිසාරයට 132
පත්තියත් 133
අතිසාර රෝගීන්ට කැඳ 134
බාලයන්ගේ අතිසාරයට 143, 148
බඩින් ලේ යනවාට 144, 159
කටින් බඩින් ලේ යනවාට 144
ක්‍රිමි අතිසාරයට 144
පනුවන් විසින් ලේ යන අතිසාරයට 145
හිදම් අතිසාරයට 145
මූල අතිසාරයට 146
ප්‍රවාහිකා අතිසාරයට 147
බලවත් අතිසාරයට 147
ගුල්ම අතිසාරයට 148
ගුල්ම අග්නි අතිසාරයට 148
අට අතිසාරයට 149
බාලයන්තේ බඩින් යනවාට 149
අජීර්ණ මලබද්ධ, වාත සෙලෙස්මාවට 75
ලේ යන අතිසාරයට 151
හිටවන්ඩ බැරි අතිසාරයට 152, 153
ද්‍රව අතිසාරයට 153
තද අතිසාරයට 153
අතිසාරයට කෙමක් 154
ඉංචි කුලම්බුව 154
අතිසාර චිකිත්සා හා අග්නිමාන්ද්‍ය අරුචි චිකිත්සා 155
සෙලෙස්මා අතිසාර ලක්‍ෂණ 155
අතිසාර විරේචන 157
ලේ සිදමට 159
ග්‍රහණී මාන්දම් පණු දෙසට 160
පාණ්ඩු කාමලා 161
බාලයන්ගේ පාණ්ඩුව 162
ග්‍රහනිතාවයට 168
පාණ්ඩු ඉදිමුම 168
ගුල්ම 168
ඉසරුජා ක්‍ෂය, කාස රෝගය 83
පිත් පාණ්ඩු 165, 166, 167
පාංඩු කාමලා 166, 167, 170
ග්‍රහණී කායම 168
යබර බිස්ම 170
සන්ති වායූ, හිරි වායූ 169
කර්ණ රෝග 172
අර්සසට 172
සර්වාංග වායු 172
සර්ප විෂ 172
පොළඟා 172, 182, 184, 185
වැයා 172
නයා 173
හබරා 173
කරවලා 173, 183, 185
දිවිමකුළුවා 173, 183
පලාබරියා 173, 183, 184
සිකනලා 173
තෙලිස්සා 173
පට බැදි බෙත් හැල්ල 174
සර්ප විෂ ඉදිමුත් 175
නයි විෂට 175
නයා පොළඟාට සියළු සර්ප විසට අඳුන් 175
සියලු විසට 181
සියලු විසට 182
ලේ ගසාත යැමට 182
ඉදිමනට 182
ලේ ගසාන යනවාට 182
කුනකටුවාට 182
කොංඩා පෙරලීමට 183
දිවි මකුළුවාට 183
චන්ද්‍යන බෙහෙත 184
අංජනත් බෙහෙත් ගුලිය 184
ඉදිමුනට 186
නස්න කරන බේත් 186
විෂ මූර්ජාවට 186
සත් දිනේට නස්නය 189
අනුපුට්ටුවට හකු තැවිල්ල 190
සියළු වසට කැඳ. 190
ගරුඩ රාජ තයිලේ 190
දූතයයි 191
හරකුංට 195

මීට තස්නයට 195
දංඩක දැහැනේ 195
නොයෙක් සර්පයින්ට දුම් බෙත 195
දුන් පත්දුව 196
සියළු විස වනයට තෙල 196
බගන්දරා ගඩුවට බෙත් 200
සත්ති ගඩුවලට 201
කටෙ ගෙඩි 201, 255, 280, 287
කඹුල් බන්ධනයට බෙත් 203
කුඩා දරුවන්ගේ උදරවලට ඖෂධ 204
තෛලය 204
සියළු ගඩුවලට බෙත් 205
ඔඩු වනවලට ඖෂධ යෝග 205
වණේට බෙත් 205
රතගායට ඖෂධ (රත ගෙඩි) 206
බාල දරුවන්ගේ ඇගේ දුවන පතින
රත ගෙඩිවලට 212
කඩ මාලේට 213, 222, 288, 302
ගලක්කාරමට 214, 281, 304
උගුරේ ලෙඩට 214, 276, 282, 295, 303, 322, 326
උගුරේ ගෙඩියට 214, 269
උගුරේ දළුවක්සේ එනවාට 214
ඉසේ රෝගවලට සාදන තෙලට 214
බගන්දරා කදයට ගඩු මතුවේ නම 215
ඇඹුල් බෙත 215
ගඩු සිලන්දුවලට තෙල් 218
සම ගඩු සිලන්දුවලට තෙල් 218
ළමයින්ගේ රතවලට 220
නොපැසුණු ගඩුව පුළුස්සා ඊපිට
පිලියම 220
හැම ගඩුවලට 220, 229, 240, 243, 246, 256, 270
භගන්දාවට 221, 263
ගඩු පැසීමට බෙත් 222 , 255
කම්මුල්වල බඳින විසාදිවලට 223
බඩේ විසාදිවලට 225
තුවාල වනයට බෙත් 225
කරප්පන් 225
ගඩුකායම 226, 227
රත ගෙඩි 226
ගඩු තෙල 226
ගඩු තැවිල්ලට 226
ගඩුවලට තැවිලි 227
ගඩු රළුවාට 228
පුපුරවව ගඩුවලට 229
කම්මුලේ ගඩුවලට 229
බඩ ඇතුලේ එන ගඩුවලට 231
සත්ති ගඩුවලට 232, 256
රත්නපුල්ලි ගඩුවලට 233
ඉදිමුම බැසුමට පුරුක් ඇදුමට 234
උගුරේ සියළු විසාදිවලට 235, 281
ගඩු කසන පත්තුව 237
සැම විසාදිවලට 198, 239, 260
ගඩුපැසවන්ට 241
ඇටපලා ගඩුවට 227, 243, 244, 263
පරගියට තෙල 246
ඊට පත්තුවට 246
කල්ගිය දුෂ්ට වනවලට දුම 249
කෙමට මැල්ලුම 249
කැපුන වනයට 250
ඔඩු වනවලට 250
ඔඩු මූනතේ පැදෙන්ඩ 250
වණ රෝගයට 250
වනවල් තෙලට 251
ආතාසි ගන්නා කසාය 253
රත්පුලියට 259
පිට තුල අල්ලන විසාදියට 260
ගඩු චූර්ණයට 262
කුලල් ගඩුවට 263
පැහැවන්ඩ 265
පැහිච්ච ගඩුවලට තිසි බෙත් 265
විසප්පු ගඩු ආදියට 265
බාලයන්ගේ දුවන රතට 266
වන රෝග 268, 272
කැපුං වනවලට 268
ගඩු ආලේප 269
ගඩු සදහා ජීවහ තෛලය 270
මල් රතයට 270
ගඩු සහ වන කැපෙන්ට බෙත් 272

ගඩු විසාදි 256, 272
පිට පතුල විසාදිවලට 272
කම්මුල අල්ලන ගෙඩි විසාදි 273
ගඩු මැල්පුමට 273
ගල් රත 273
ගඩු පත්තු 274
ගඩුව එක්කරන පොලට 274
ගඩු පොඩි වෙන්ට 275
උගුර, නාසා, කන්, ඇස් රෝග පිළියම් 276
උගුර රෝග 276
උගුරෙ දළු දෙක එනවාට 278
උගුර රිදෙනවාට 278, 280
සෙලෙස්මා කැපි උගුර වන උනාට 280
වේදුවට උගුරෙ ලෙඩට 280
කරමල බන්දනයට 281
සෙලෙස්මා කඩ මාලෙට 291
දිව පිට දිවට 294
ඉක්කා සමග උගුර හිර උනි නම් 294
උගුර ඇතුලේ මස් දළුවට 294
කරමල් උදරයට 296
විසාදි උගුර සිරවීම 296
කම්මුල පිට එන ඉරිකුම්බ
විසාදිවලට 299
ඇසට ඉසට එන වායුවට 301
තිබ්බරාජ පැත්ම 301
උගුරේ සෙලෙස්මාවට 305
ප්‍රතිශ්‍යාව හා උගුරේ වේදනාවට 305
නාසයෙන් ලේ යනවාට 305
උදුගොව්වාට 307
හිසරදයට 311
හිසකේ වැඩීමට හා කළුවීමට 312
උකුණන් නැතිවීමට 313
ඉස්සොරිවලට 313
මුඛ රෝග 313
මුඛ ශවිත්‍ර 313
දත් කැක්කුම 314, 320
දන්ත නාඩියට 314, 320
දත් අතර මසස් වැඩීමට 314, 321
දත් මුලින් ලේ යනවාට 315
දිව ගඩු 315
උගුර ඇතුලේ ගඩුවලට 316
දත් හෙලවෙනවාට 316
කට වේලීමට 316
දත් සවිවීමට 316, 328, 335
කාරමට 317
කටේ තුවාල 317, 324
අනු පුවටුවට 317
ගිනි විසට 317
දත් සවිවෙන්ට 318
මුඛ රෝග නිසාවූ උදරාධමාන ශූල 318
තොලේ වනේට 318
විදුරුමස් කුණුවීමට 318
දත් වැයා කනවාට 319; 326
දත් කැක්කුමට කෙමක් 319
දත් පණුවන් සහ දත් වැයාට 320
මුඛ රෝග තෙල 320
කුරුළෑ තද වී නම් 320
කුරුළෑ වනවී නම් 320
දත් පණුවන් කන් නම් 321
තොල කට කුෂ්ඨ 321
දත කළුවී දත කැක්කුමට 322
දත් මුල් දියවීමට 322
වැඩීමට හා අර්බුදවලට 322
දත් මුල සියළු රෝගවලට 323
දන්තු ශූල රුජා වැඩිවූ කල්හි 323
මුඛ රෝග ලේපයක් 323
තෙලක් 323
දත මුල ඉදිමුම රුජාවට 324
අක්කාරං යන ලෙඩට 325
යක්ෂ දිෂ්ඨි කතා කරන්ඩ බැරිව යාම 325
රසදිව දික්වීම 326
දිව පල්ලේ දිව හා දිවේ රෝග 326
උගුරේ රෝග, හනු ඉදිමුම, හක්කේ
ඇතුළත ගෙඩි 326
ශෙමට කට ශෝදන්ඩ කසායට 326
දන්ත පිලිකාවට 327
දන්ත පිලිකා කුණු කැපෙන්ඩ 327
දත ඇතුලෙ ගඩුවලට 327
හකු පිලිකෙට 328
කුරුළෑවලට 328

රෝග හා ඖෂධ නාමය	පිටු අංකය
ඇසකෙඩියා උගුරේ පැටලුනාට	328
දිව පල්ලේ දිවට	328
කටේ වන සියළු රෝගයනට	329, 330
දත් හිරි වැටුනාට	329
කටේ ලේ සැරුවා ඇතිවීමට	329
කටේ බිබිලි	329
දත් වැයාට කෙම	329
දිව මුලද දතෙහිද රෝගයට	330
දිව මුල තොල කසා පලු නැග තිබේ නම්	330
විදුරුමසින් ලේ යනවාට	331
ශෙලෙස්මාවෙන් උපන් මුඛ රෝගයට	331
උගුරේ වන	331
කට පැලීම	332
දත් මුලෙහි වන රෝගයට	332
දත් ගැලුමට	332, 333
හැම මුඛ රෝගයට	332
ක්‍රිමි දත්තයට	332
දිව මුල දත ශෙලවූ රෝගයට	333
තොල් පැලීම වනවීම	333
මුවෙහි රුජා ඇතිව පැලී වනව රිදේ නම්	333
ගලග්‍රහයට	334
දත්තර වන්ට	334
කට හැඩ වැඩිවීම බැරැන්ධියට	334
දන්ත රෝගයට	334
මුඛ රෝගයට	335
ගලරෝග නිසා ඇතවූ වමන	335

ගැටපද විවරණය

පතික්කි අහර = කුඩු මිරිස්
කුඩා අදිකාරි = ඉඟුරු
මහ අදිකාරියා = බුලු
සලඹ කුමාරයා = යක්බෑරිය
සූරිය අවතාරෙ = ඉරමුසු
චන්ද්‍ර අවතාරෙ = හාල්බෙබිය
බූමි අවතාරෙ = එල බින්තඹුරු
ආසකනමැදිරියා = කීකිරිඳිය
පොළොව කනමැදිරියා = තුඩවැඩියා
චන්ද පතිනි = සෙන්දිරික්කා
මෙරව = අමුකහ
එරව = ලුණු කැට
කලුපතික්කාල = පාවට්ටා
එලමැක්කැති = පොල්කුඩුපලා
බුද්ධං සරණ = බුත්සරණ
මුගටි පහර = පිල ගස
දිලිඳු පත්ත = උඳුපියලිය
මිතිවැදි වැල් = ගිරිතිල්ල
තන්වැල්ල පෙරුවාලෙ = වැල්පෙනෙල
තව නැබිලිය = මා එඬරු
විජයකෝන් ආරච්චිල = තෙල්ලි
සමරකෝන් ආරච්චිල = අරළු
හේරත් අදිකාරං = ගුරුල
පටබැදිමුදියන්සේ = කුප්පමේතිය
බලල් පහර = කුප්පමේතිය
දම්මං සරණ = සස්සඳ
රාජගුරු මුදලි = දිවි කදුරුගහේ පොත්ත
තිලෝගුරු මුදලි = බෝ පොතු
නුවර එලියා = කපුකොල
විදි උලත්තුවා = බුලත් පලා දළු
කුඩා සෙනරත් = වැල් රුක්අත්තන
මහ සෙනරත් = ගස් රුක්අත්තන
විජයකෝන් මුදලි = සියඹලා සුඹුලු
සමසක් පිපෙන මල සමසක් පර නොවෙන මල = තෙපු ගහේ මල්, දලු, කොල
ඉහලට යන දලුව මුල නැති = ගැඩවිලි පස් කැට
සූදින් යොද ගන්නවා = ලිප මැද පිපි අලු
මොටුන් ඉස්ම = පොල් කිරි
ගොඩින් පාදෙ = බටුනැල් කොළ මුල්
තිය පිට දරණ = දිය සෙවෙල්
මියුරු රස = ලුණු කැට
සංගං සරණ = මුඩ මහනා ගස
පුස්පරාජ කුමාරයා = කොල්ලං ගස
මිරිකුළු = මුරුන්ගා
කුඩාරත්තන මුඩියන්සේ = හොද මිරිස්
කඩුළුකුප්පවා = වැටකුළු
රත්කන්බිලියා = රත්මල
කිරි ඇති ගහකින් පොත්තක් ගන්න = ගංබිරි ගස
ගෙඩි ඇති ගහකින් පොත්තක් ගන්න = එඩරු ගස
කටු ඇති ගහකින් පොත්තක් ගන්න = කටු අන්දර ගස
කටු ඇති වැලකින් = කටු කැලිය වැල
විස්කුබ්බ ගස = ජයපාල
රසකුබ්බ = කිතුල
තිලෝගුරු = බෝ ගස
විස කුන්ඩලාබරන = පොල් කුඩු පලා
එරට මුදලි දෙපස සොඳ = එරමුදු
විජයකෝන් වැල් = වැල් රුක්අත්තන
කේෂරසිංහ මුඩියන්ෂේ = කේසර බැබිල

කැලෙන් පොත්තක් ගත්තේ = කැටකැල
කළුකුමාර මුඩියන්සේ = කළුහබරල
බුත්තිල කුමාරයා = බුලත්
වෙලෙද කුමාරයා = කපු ගස
වං පැලට ගියා = අදුකොල
කුඹුරෙන් වංපැලට ගියා = කුඹුරුකොල
මගුලෙ එත්තා = මගුල් කරද
කැලතිය = බලි දෙඩු ගස
ගවපුල් කොල = ගොන් කැකිරි කොල
බුඩං සරණ = එක්බුලත්
විදුරබ = එල මුත්‍රා

රාජගුරු මුදියන්සේ = කැකුන ගස
බුද හාමි = මුඩ මහන
වත්තේ පාබු = වැල් කහඹිලියා
අත්තේ පාබු = වැල් කහඹිලියා
අංබු = දබ පොතු
බුං = බෝ පොතු
අබෝර කුමාරයා = වනකැල් කොල
මහා පැති වුළු = දෙඩං ගස
ගොබර කුමාරයා = කිඩාරං ගස
තපස්සර ගුරු කොල = පුහුල් කොල
එනවරත්කන මුඩිය = හීන් එඩරු
සළඹ = යක්බෙරිය
බුබුල් කුමාරයා = පෙනෙල
මහා බෙහෙත් මුල = දිවි කදුරු
කළුවර වෘකෂ = මදු ගස

011865
GWAIL

තරුණ සේවා මුද්‍රණාලය.